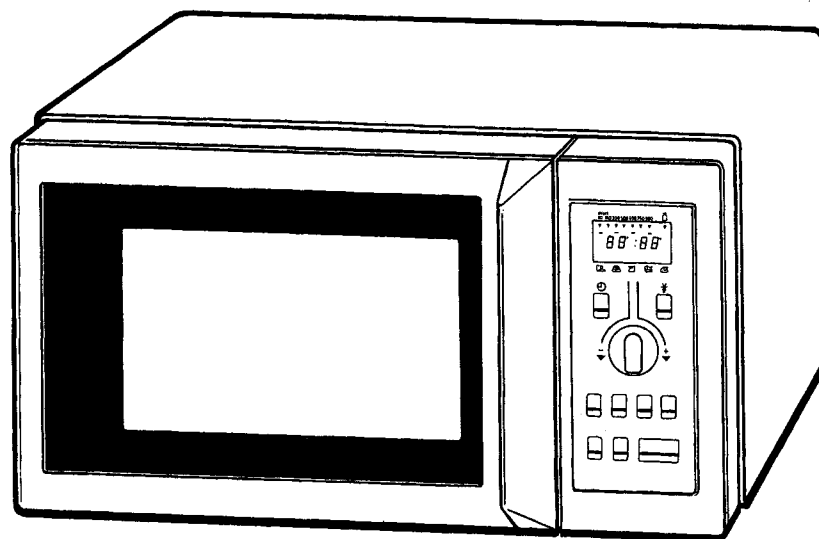

Bauknecht

Gebrauchsanweisung

MCCD 1825 DUO
MCCD 1820 DUO

MCID 1125 DUO
MCID 1820 DUO
MCI 1825 DUO



Vor der ersten Benutzung

Diese Gebrauchsanweisung ist für unterschiedliche Mikrowellengeräte gültig und enthält Informationen, die für alle gültig sind. Sie enthält allerdings auch Informationen, die nur auf einen bestimmten Gerätetyp zutreffen. Wenn Sie beispielsweise ein Gerät ohne Grillfunktion besitzen, können Sie das Kapitel "Wenn Ihr Gerät mit einem Grill ausgestattet ist" überblättern und mit dem nächsten Kapitel fortfahren usw.

- Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung und die Garantieinformationen aufmerksam durch und bewahren Sie diese gut auf.
- Vergewissern Sie sich, daß das Gerät nicht beschädigt ist. Die Gerätetür muß gut schließen, die Anliegeflächen der Tür zum Gerät und umgedreht dürfen nicht beschädigt sein. Bei einer Beanstandung darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden; bitte rufen Sie den Kundendienst.
- Evtl. Transportschäden melden Sie bitte zuständigkeitshalber umgehend beim Transportunternehmen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, entfernt von Wärmequellen auf, denn die durch die Ventilationsöffnungen angesaugte Kühleuft, darf eine

Temperatur von 35°C nicht überschreiten. Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, muß ein Mindestabstand von 3 cm zur Geräteoberseite eingehalten werden. Die Ventilationsöffnungen des Gerätes dürfen nicht abgedeckt werden.

- Nur wenn die Gerätetür richtig (festanliegend) schließt, kann das Gerät in Betrieb genommen werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernsehern, Radiogeräten oder Antennen auf, es könnten Störungen entstehen.
- Das Verpackungsmaterial ist recyclingfähig und mit dem Recyclingsymbol versehen ♻.

Warnung!

Das Gerät darf niemals ohne Speisen im Garraum betrieben werden, wenn Sie mit den Funktionen Mikrowelle oder Mikrowelle in Kombination mit Grill arbeiten, da sonst Ihr Gerät Schaden nehmen kann.

Wichtige Hinweise für das Arbeiten mit dem Mikrowellengerät

- Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Wiedererwärmen von ganzen Eiern, mit oder ohne Schale. Bei der Zubereitung von z.B. "Eier im Glas" ist darauf zu achten, daß der Eidotter vor Beginn des Garvorganges vorsichtig angestochen wird. Einige Modelle sind mit der Funktion "Crisp" und der speziell dafür entwickelten Crisp-Platte ausgerüstet, auf welcher Sie z.B. auch Spiegeleier zubereiten können. Ziehen Sie immer ein Mikrowellen-Kochbuch zu Rate, wenn Sie Eier in Ihrem Gerät zubereiten wollen.
- Fritieren im Mikrowellengerät sollte grundsätzlich unterbleiben.
- Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern. Der Druck im Behälter nimmt sehr schnell zu und dies kann, beim Öffnen des Behälters, zu Verletzungen führen.
- Beim Kochen oder Wiedererwärmen von Flüssigkeiten (z.B. Wasser) im Mikrowellengerät ist es möglich, daß der Siedepunkt bereits erreicht ist, jedoch keine Bläschen sichtbar sind. Beim Herausnehmen des Gefäßes (Tasse, Glas o.ä.) kann dies zu heftigem Überkochen führen. Um dies zu vermeiden, sollten Sie einen Teelöffel (Metall) mit ins Gefäß geben; in diesem Fall schadet das Metall dem Gerät (Magnetron) nicht.
- Erhitzen Sie keine hochprozentigen alkoholischen Getränke in Ihrem Mikrowellengerät.
- Beachten Sie stets die Angaben im Kochbuch, insbesondere beim Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.
- Eine der größten Vorteile der Mikrowelle ist die kurze

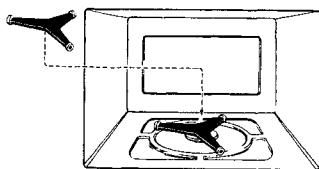
Garzeit. Die empfohlenen Zeiten zum Garen oder Wiedererwärmen sollten nicht überschritten werden.

- Babynahrung: Beim Erwärmen von Nahrung in Babyflaschen ist unbedingt darauf zu achten, daß diese nicht verschlossen in das Mikrowellengerät gestellt werden – dies gilt auch für Babynahrung in Gläsern o.ä. Bei Milchflaschen ist auch der Sauger zu entfernen. Bitte prüfen Sie nach der Erwärmung die Temperatur des Nahrungsmittels, nicht die des Gefäßes. Das Lebensmittel kann sehr viel heißer sein. Verbrühungsgefahr! Bitte Nahrung vor der Temperaturprobe gut verrühren.

Um die Gefahr eines Brandes im Geräteinnenraum zu vermeiden beachten Sie bitte folgende Punkte:

- Übergaren Sie die Speisen nicht.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, dies gilt insbesondere wenn Sie Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen brennbaren Materialien verwenden.
- Entfernen Sie sämtliche Metallteile wie z.B. Verschlüsse von Folienverpackungen usw.
- Stellen Sie sicher, daß die Materialien, die Sie in Ihrem Gerät verwenden, mikrowellengeeignet sind.
- Trocknen Sie keine Textilien, Papier, Gewürze oder andere brennbare Materialien in Ihrem Mikrowellengerät.
- Bei viel zu langer Erwärmungs-/Garzeit können manche Lebensmittel verkohlen, wobei sich gegebenenfalls Rauch entwickelt. Halten Sie in solch einem Fall die Gerätetür geschlossen, um evtl. entfachendes Feuer zu ersticken und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

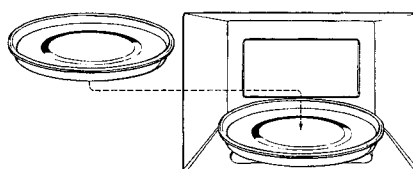
Drehkreuz



Das Drehkreuz muß immer im Gerät bleiben und wird für alle Funktionen verwendet. Stellen Sie niemals andere Gegenstände als den Glasdrehteller direkt auf das Drehkreuz. Zur Reinigung des Drehkreuzes empfehlen wir, ein mildes Reinigungsmittel, lauwarmes Wasser und ein weiches Tuch zu benutzen.

- Plazieren Sie das Drehkreuz an der dafür vorgesehenen Stelle im Garraumboden Ihres Gerätes so, daß die 3 äußeren Rollen des Drehkreuzes auf dem Garraumboden aufliegen.

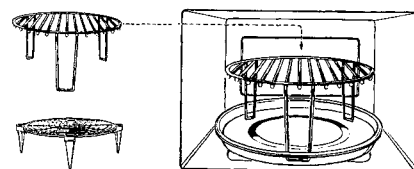
Glasdrehteller



Der Glasdrehteller ist zur Benutzung für alle Funktionen geeignet. Er fängt heruntertropfenden Fleischsaft und Speiseteilchen auf, wodurch eine unnötige Verschmutzung des Geräteinnenraumes vermieden wird. Er kann auch direkt als Kochgeschirr verwendet werden. Der Glasdrehteller kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Stellen Sie den Glasdrehteller auf das Drehkreuz.

Gitterrost



Der Kunststoff-Gitterrost gibt Ihnen die Möglichkeit zwei Tellergerichte gleichzeitig wiederzuerwärmen. Dafür stellen Sie einen Teller auf den Glasdrehteller und den anderen auf den Gitterrost. Der Kunststoff-Gitterrost kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Stellen Sie den Gitterrost immer auf den Glasdrehteller.

Welches Geschirr darf in Ihrem Gerät benutzt werden?

Material	Grill	Mikrowelle	Kombination
Glas (allgemein)	Nein	Ja (1)	Nein
Glas (hitzebeständig)	Ja	Ja	Ja
Glaskeramik und Keramik (hitzebeständig)	Ja	Ja (1)	Ja (1)
Tongeschirr (hitzebeständig)	Ja	Ja	
Porzellan (hitzebeständig)	Ja	Ja (1)	Ja (1)
Kunststoff (allgemein)	Nein	Ja (3)	Nein
Kunststoff (hitzebeständig)	Nein	Ja	Nein
Aluminiumgeschirr/ Aluminiumfolie	Ja	Ja (2)	Ja
Metall	Ja	Nein	Nein
Papier	Nein	Ja (4)	Nein

1. Ohne Metallteile oder Metalldekor.
2. Aluminiumfolie kann zum Abdecken empfindlicher Speiseteile (Hühnerschlegel u.ä.) verwendet werden; es wird ein Übergaren der Speise vermieden.
3. Achten Sie darauf, daß das von Ihnen verwendete Plastikmaterial hitzebeständig / mikrowellengeeignet ist.
4. Für kurzfristiges Erhitzen, max. 2 Minuten.

Mikrowellen-Solobetrieb:

Zubehör und Kochgeschirr, das im Mikrowellengerät verwendet wird, sollte aus mikrowellentransparenten Material sein. Dies bedeutet, daß Sie entweder Glas, Porzellan, Keramik, Kunststoff oder, auch bedingt, Papier verwenden können.

Metallgefäße reflektieren die Mikrowellen, verhindern dadurch das Garen und sollten deshalb nicht verwendet werden. Auch sollte neben dem Material die Form der Gefäße berücksichtigt werden. In quadratischen bzw. rechteckigen Gefäßen kann die Speise in den Ecken leicht überkochen, da dort mehr Energie aufgenommen werden kann. In flachen Gefäßen erzielen Sie gleichmäßigere Kochergebnisse. Gefäße aus Keramik und

Porzellan (solange es nicht zu fein wie z.B. "Chinaware" ist) eignen sich sehr gut zur Verwendung im Mikrowellengerät. Dies gilt ebenso für die meisten Glassorten (Kristall kann zerspringen und sollte daher nicht verwendet werden). Kunststoffe und Papier eignen sich unter der Voraussetzung, daß sie gegenüber den erhitzten Speisen temperaturbeständig sind. Zum Garen sollten Sie nur Kunststoffe verwenden, die Temperaturen bis zu 120°C aushalten, z.B. Polypropylen oder Polyamide. Einige Kunststoffe z.B. Melamin, werden durch die Mikrowellen erhitzt und können sich verformen.

Behälter aus Metall wie Kochtöpfe und Pfannen sollten im Mikrowellengerät nicht verwendet werden. Auch sollten Sie keine Gefäße mit Metalldekor, z.B. mit Gold- oder Silberverzierungen, für das Arbeiten im Mikrowellengerät verwenden, da diese beschädigt werden können. Es ist möglich besonders empfindliche Speiseteile, wie z.B. Flügel oder Schlegel von Geflügel, Fisch usw. mit kleinen Stücken Aluminiumfolie abzudecken, damit diese nicht übergaren. Aber achten Sie stets darauf, daß die Aluminiumfolie nicht mit den Innenwänden des Gerätes in Berührung kommt. Ihr Gerät könnte sonst Schaden nehmen.



Um herauszufinden, ob ein Gefäß mikrowellengeeignet ist, machen Sie bitte folgenden kleinen Test:

Stellen Sie das leere Gefäß zusammen mit einem Glas Wasser in den Garraum (das Wasser benötigen Sie, weil das Gerät niemals leer, bzw. mit einem leeren Gefäß bestückt eingeschaltet werden soll). Die Mikrowelle nun bei voller Leistung für ca. 1 Minute arbeiten lassen. Ein mikrowellengeeignetes Gefäß fühlt sich dann höchstens handwarm an.

Grill-Solobetrieb:

Wenn Sie nur mit dem Grill arbeiten wollen, vergewissern Sie sich, daß die verwendeten Materialien sowohl hitzebeständig als

auch backofengeeignet sind. Kunststoffe, Papier oder Holz können nicht empfohlen werden, da die Strahlungshitze des Grillheizkörpers/Quarzgrills sehr hohe Temperaturen erreicht. Benutzen Sie den zum Gerät gehörigen Metall-Gitterrost, um Speisen nahe am Grillelement platzieren zu können.

Kombinationsbetrieb Mikrowelle und Grill:

Wenn Sie mit Mikrowellenleistung und Grill kombiniert arbeiten, müssen die verwendeten Materialien sowohl hitzebeständig als auch mikrowellengeeignet sein.

Bitte beachten Sie!

- Im Handel sind die verschiedensten Arten von Sonderzubehör erhältlich. Überzeugen Sie sich vor dem Einkauf davon, daß dieses Sonderzubehör mikrowellengeeignet ist!
- Wenn Sie Speisen in das Gerät stellen, so überzeugen Sie sich davon, daß Speise, Behälter und/oder gegebenenfalls Abdeckung nicht mit den Seitenwänden oder der Decke des Garraums in Berührung kommen.

Einwegbehälter aus Aluminium und ihre Verwendung im Mikrowellengerät

Grundsätzlich gilt die Regel, daß keine Metallbehälter im Mikrowellengerät verwendet werden sollen. Unter Beachtung der nachstehend aufgeführten Punkte, können Einwegbehälter aus Aluminiumfolie zum Erhitzen und Auftauen benutzt werden. Allerdings erzielen Sie ein besseres Endresultat in weitaus kürzerer Zeit, wenn Sie Gefäße aus mikrowellengeeignetem Plastik oder Pappe verwenden.

- Für die im Handel erhältlichen Fertiggerichte, die in Alu-Behältern abgefüllt sind, gilt immer der Hinweis auf der Verpackung.
- Der Deckel des Aluminiumbehälters muß immer entfernt werden, da Ihr Gerät sonst Schaden nehmen kann.
- Aluminiumbehälter dürfen nicht auf den Gitterrost gestellt werden.
- Aluminiumbehälter immer auf den Glasdrehteller stellen.
- Um ein gleichmäßiges Erwärmen der Speisen im unteren Teil des Behälters sicherzustellen, empfehlen wir, den Alu-Behälter in eine Glasschale zu stellen, deren Boden mit Wasser (nicht mehr als 1/2 cm hoch) bedeckt ist.

- Verwenden Sie nur unbeschädigte Aluminiumbehälter.
- Aluminiumbehälter die höher als 5 cm sind, sollten nicht verwendet werden.
- Der Behälter muß mindestens zur Hälfte gefüllt sein.
- Zu den Seitenwänden des Garraums, als auch zwischen den einzelnen Behältern, muß ein Mindestabstand von 1 cm eingehalten werden, um Funkenüberschläge zu vermeiden.
- Bitte beachten Sie, daß das Wiedererwärmen von Speisen in Alu-Behältern mehr Zeit benötigt (bis zu doppelt so viel) als bei Verwendung von Glas, Plastik, Keramik oder Pappbehältern. Es kann also zu erheblichen Zeitdifferenzen kommen.
- Lassen Sie die Speise nach dem Erhitzen für weitere 2-3 Minuten stehen. Während dieser "Stehzeit" verteilt sich die Temperatur gleichmäßig.

Hinweis: Durch das speziell entwickelte Design, ist es möglich, die überwiegend aus Aluminium bestehende CRISP-Platte unbedenklich zu benutzen.

Tips und Hinweise für das Arbeiten mit Mikrowellen

Da sich die Zubereitung von Speisen im Mikrowellengerät in einigen Teilen von den herkömmlichen Garmethoden unterscheidet, sollten Sie stets die nachfolgend aufgeführten Grundregeln beachten:

Sollte die Speise nicht fertig gegart sein

Bitte prüfen Sie ob:

- Sie die richtige Leistungsstufe eingestellt haben
- die gewählte Zeit ausreichend war – die in den Rezepten angegebenen Zeiten sind Richtwerte und u.a. abhängig von Ausgangstemperatur, Menge und Form der Speise.
- das verwendete Geschirr mikrowellengeeignet ist

Sollte die Speise übergart sein, z.B. ausgetrocknet oder verbrannt

Bitte prüfen Sie ob:

- die gewählte Leistungsstufe zu hoch war.
- die eingestellte Zeit zu lang war - die in den Rezepten angegebenen Zeiten sind Richtwerte und u.a. abhängig von Ausgangstemperatur, Menge und Form der Speise.

Leistungsstufen und deren Anwendungsgebiete

Um eine größtmögliche Flexibilität während des Garprozesses zu gewährleisten, wurde Ihr Mikrowellengerät mit den unterschiedlichsten Leistungsstufen ausgestattet:

Rapid 1000 / 900 W	Schnelles Wiedererwärmen. Geeignet für schnelles Wiedererwärmen von Speisen wie z.B. klare Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt. Falls die Speise Ei oder Sahne enthält (z.B. Soßen), so wählen Sie bitte eine niedrigere Leistungsstufe.
1000 W	Geeignet zum Erwärmen oder Sieden von größeren Mengen von Flüssigkeit (Wasser o.ä.)
900 W	Geeignet zum Wiedererwärmen von Suppen und Eintopfgerichten.
750 W	Geeignet zum Garen oder Erwärmen von Gemüse, Fisch, Fleisch etc. und immer wenn im Kochbuch volle Leistung empfohlen wird.
650 W	Geeignet wenn schonendes Garen und Zubereiten gewünscht ist, wie z.B. bei Soßen mit hohem Proteingehalt, Käse- und Eierspeisen und zum Fertigbaren von Eintopfgerichten.
500 W	Geeignet für die ersten Minuten der Fertigstellung eines Kuchens, der später mit einer höheren Leistungsstufe fertiggegart wird. Bratenstücke werden mit dieser Leistungsstufe fertiggegart.
350 W	Geeignet zum Weiterkochen von Eintopfgerichten und zum Wiedererwärmen von z. B. Pasteten.
	Geeignet zum Auftauen von z.B. Früchten, Fisch, vorgegarte Speisen.
90 W	Geeignet zum schonenden Auftauen von z.B. Torte und zum Schmelzen von Butter, Käse, Gelatine u.a..

Allgemeine Hinweise

Tips und Hinweise zum Auftauen

- Die Form der aufzutauenden Speise spielt eine nicht unbedeutende Rolle beim Errechnen der Auftauzeit. Flache rechteckige Stücke tauen schneller und gleichmäßiger auf als dicke Stücke.
- Separieren Sie bereits angetaute Speiseteile. Freiliegende Teile tauen leichter auf.
- Schützen Sie empfindliche Speisen wie z.B. Hähnchenflügel, Fisch o.ä. indem Sie diese, sowie sie sich erwärmen, mit wenig Aluminiumfolie abdecken.
- Berechnen Sie die Zeit für einen Auftauvorgang lieber etwas knapp. Während der noch nachfolgenden Stehzeit wird dieser Prozeß fortgesetzt und das Lebensmittel taut vollständig auf.

Größe und Gewicht

Je größer die Menge der Speise die zubereitet werden soll, desto länger die Zubereitungszeit. In der Regel benötigt man für die doppelte Menge auch fast die doppelte Zeit.
Wenn Sie zum Garen einer Kartoffel 4 Minuten benötigen, dann benötigen Sie ca. 7 Minuten für das Garen von zwei Kartoffeln.

Ausgangstemperatur

Je niedriger die Ausgangstemperatur der Speise ist, die Sie in Ihrem Mikrowellengerät zubereiten wollen, desto mehr Zeit werden Sie benötigen. Lebensmittel mit Zimmertemperatur brauchen weniger Zeit zum Erwärmen als Lebensmittel, die direkt aus dem Kühlschrank kommen.

Zusammensetzung der Speise

Speisen mit einem hohen Fett- und Zuckeranteil garen schneller als Speisen mit hohem Wasseranteil, da Fett und Zucker Mikrowellenenergie sehr schnell aufnehmen. Sie erreichen außerdem eine höhere Temperatur während des Garens als wasserhaltige Speisen. Es dauert also länger Speisen zu garen, die einen hohen Anteil Feuchtigkeit haben, wie Fleisch und Gemüse, als Speisen mit wenig Feuchtigkeit, wie Kuchen, Brot oder Getreideprodukte.

Größe und Form

Kleine Stücke garen schneller als große. Gleich große Stücke garen gleichmäßiger als verschieden große Stücke.

Bei ungleichmäßig geformten Speisen, garen dünne Stellen schneller als dicke. Legen Sie deshalb z.B. Hähnchenflügel und -beine so in das Gefäß, daß die dünneren Teile zur Mitte zeigen.



Umrühren und Wenden der Speisen

Das Umrühren und Wenden der Speisen sind Techniken, die ebenso wie beim konventionellen Kochen zur schnelleren Verteilung der Wärme dienen und ein Übergaren der äußeren Stellen verhindern. Das Wenden ist insbesondere wichtig für große feste Stücke, wie Fleisch und Geflügel, um ein gleichmäßiges Garen zu erzielen.

Abdecken der Speisen

Das Abdecken der Speisen hat zwei Gründe: Ein Deckel hält den Dampf und die Feuchtigkeit im Gefäß, welche den Garprozeß beschleunigen und die Speise zarter machen. Dies gilt vor allem für das Garen von Gemüse, Eintöpfe sowie das Erwärmen von Speisen aller Art. Ein lose aufliegender Deckel verhindert das Verschmutzen des Garraumes, vor allem beim Braten von Fleisch und Geflügel. Bratschläuche sind ebenso geeignet, jedoch achten Sie bitte darauf, daß die Metallverschlüsse durch Schnur oder Gummiband ersetzt werden. Zum Abdecken können Glasdeckel, ein umgedrehter Teller, Abdeckhauben aus Kunststoff, Kunststoffolien und kurzfristig auch Papiertücher, Pergament oder Butterbrotpapier verwendet werden.

Anstechen

In Nahrungsmitteln mit Schalen oder Häuten, wie z.B. Kartoffeln, Tomaten, Eigelbe, Geflügelleber, einige Früchte oder Würstchen, entsteht bei der Erwärmung ein Dampfdruck. Um einem Zerplatzen vorzubeugen, sticht man die Schale mit einer Gabel oder einem Zahnstocher an.

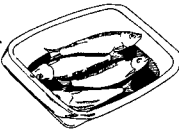
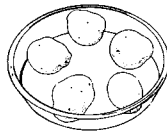
Stehzeit

Nach Abschalten der Mikrowellenenergie garen Speisen durch Wärmeleitung weiter. Die Stehzeit hängt von der Größe und der Festigkeit der Speise ab. Manchmal genügt zum Nachgaren die Zeit vom Entnehmen der Speise aus dem Garraum bis zum Servieren. Bei größeren, festen Speisen, wie Bratenfleisch, kann die Stehzeit jedoch bis zu 10 Minuten betragen. Während der Stehzeit steigt die Kerntemperatur bis zu 8°C und somit gart die Speise zu Ende. Daher sollten Sie die Garzeit nicht zu lange wählen.

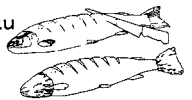
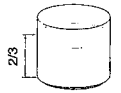
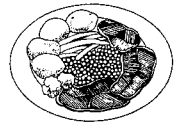
Anordnen der Speisen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen, ist auf die Anordnung der Speisen besonders zu achten. Hierfür gibt es verschiedene Möglichkeiten:

- Wenn Sie mehrere Stücke der gleichen Speise zubereiten z.B. Kartoffeln, Fleischbällchen, Hamburger, so ordnen Sie diese kreisförmig in Ihrem Gefäß an und lassen Sie die Mitte frei.
- Wenn Sie Stücke von unterschiedlicher Form zubereiten, legen Sie die kleinen oder dünnen Stücke in die Mitte, da es dort zuletzt gart.
- Ungleichmäßig große Stücke wie z.B. Fisch sollten mit den dünneren/flacheren Teilen zur Tellermitte zeigen.
- Achten Sie bitte bereits beim Einfrieren von Tellergerichten auf die Anordnung der Speisen.



- Dünne Fleischscheiben bitte immer übereinander oder überkreuz legen.
- Dickere Fleischscheiben wie z.B. Braten, Würstchen stets dicht aneinander legen.
- Fleischsaft oder Soße sollte immer in einem separaten Gefäß erhitzt werden.
- Bevorzugen Sie schmale, hohe Gefäße statt flache, breite.
- Beim Erwärmen von Fleischsaft oder Soße sollte das Gefäß nur zu 2/3 gefüllt sein.
- Beim Wiedererwärmen oder Zubereiten eines ganzen Fisches ist es empfehlenswert die Fischhaut einzuritzen, um ein Aufreißen der Haut zu verhindern.
- Schützen Sie Kopf und Schwanz mit kleinen Stücken Aluminiumfolie, um ein Übergaren zu vermeiden; bitte achten Sie darauf, daß die Folie nicht mit den Garraumseiten in Berührung kommt.
- Braten von Fleisch und Geflügel. Bratschläuche sind ebenso geeignet, jedoch achten Sie darauf, daß die Metallverschlüsse durch Schnur oder Gummiband ersetzt werden. Zum Abdecken können Glasdeckel, ein umgedrehter Teller, Abdeckhauben aus Kunststoff, Kunststoffolien und kurzfristig auch Papiertücher, Pergament oder Butterbrotpapier verwendet werden.



Unterbrechen des Auftau-/Garvorgangs (elektronisches Gerät)

Wie Sie den Auftau-/Garvorgang unterbrechen können:

Um die Speise zu überprüfen, diese umzurühren oder zu wenden öffnen Sie die Gerätetür und der Auftau-/Garvorgang wird automatisch unterbrochen.

Wie Sie den Auftau-/Garvorgang fortsetzen können:

Schließen Sie die Gerätetür. Die Kontrollampe über der Leistungsstufe, mit der Sie bisher gearbeitet haben, blinkt. Drücken Sie diese oder, wenn Sie mit einer anderen Leistungsstufe weiterarbeiten möchten, wählen Sie nun eine andere Leistungsstufe. Das Gerät startet mit der von Ihnen gewählten Leistungsstufe. (Einige Geräte starten neu indem lediglich die Gerätetür geschlossen wird.)

Wenn Sie den Auftau-/Garvorgang nicht fortsetzen möchten:

Schließen Sie die Gerätetür. Das Gebläse und die Garraumbeleuchtung schalten sich nach 30 Sekunden automatisch ab. Wenn Sie die Türe offen lassen, schalten Gebläse und Garraumbeleuchtung nach 10 Minuten ab. Das drücken der Stoptaste beendet alle Funktionen.

Wenn Sie den Auftau-/Garvorgang nicht unterbrechen:

Nach Ablauf des Auftau-/Garvorganges ertönt ein akustisches Signal; gleichzeitig wechselt das Gerät automatisch in einen "Stand-by" Modus. Die Digitalanzeige zeigt 00:00, Licht und Gebläse bleiben für weitere 10 Minuten in Betrieb. Zu Ihrer Erinnerung ertönt während dieser Zeit ein akustisches Signal im Abstand von einer Minute dies bei geschlossener Gerätetür oder wenn die Stoptaste nicht gedrückt wurde (einige Modelle haben keine Stoptaste).

Das Öffnen der Gerätetür unterbricht den "Stand-by" Modus, Gebläse und Garraumbeleuchtung bleiben in Betrieb bis die Stoptaste gedrückt oder die Gerätetür geschlossen wird.

Bitte beachten Sie:

Zeit und Leistung können während des Auftau-/Garvorganges geändert werden.

Unterbrechen des Auftau-/Garvorgangs (mechanisches Gerät)

Wie Sie den Auftau-/Garvorgang unterbrechen können:

Um die Speise zu überprüfen, diese umzurühren oder zu wenden, öffnen Sie die Gerätetür und der Auftau-/Garvorgang wird automatisch unterbrochen.

Wie Sie den Auftau-/Garvorgang fortsetzen können:

Schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie erneut die Starttaste. Wenn Sie mit einer anderen Leistungsstufe weiterarbeiten möchten, stellen Sie diese vor dem Drücken der Starttaste ein und das Gerät startet mit der neu gewählten Leistungsstufe. (Einige Geräte starten neu indem lediglich die Gerätetür geschlossen wird.)

Wenn Sie den Auftau-/Garvorgang nicht fortsetzen möchten:

Schließen Sie die Gerätetür. Das Gebläse und die Garraumbeleuchtung schalten ab wenn die Zeitschaltuhr auf 0 zurückgestellt wird.

Wenn die Gerätetür geöffnet bleibt:

- Die Zeitschaltuhr bleibt stehen. Gebläse und Garraumbeleuchtung bleiben so lange an bis die Uhr auf 0 gestellt wird.

Bitte beachten Sie:

Zeit und Leistung können während des Auftau-/Garvorganges geändert werden.

Wenn Sie ein elektronisch gesteuertes Gerät besitzen

Einstellen der Tageszeit

Wenn das Gerät erstmals an das Stromnetz angeschlossen wird oder auch nach einem Stromausfall, ist das Digitalanzeigefeld schwarz. Falls gewünscht können Sie die Tageszeit (24 Std. Digitalanzeige) einstellen (siehe Benutzerinformation). Sollte die

Tageszeit nicht eingestellt werden, bleibt das Anzeigefeld schwarz, bis Sie eine Garzeit, bzw. beim automatischen Auftauen das Gewicht der Speise eingeben.

Wenn Ihr Gerät mit der Funktion Rapid-Start ausgestattet ist

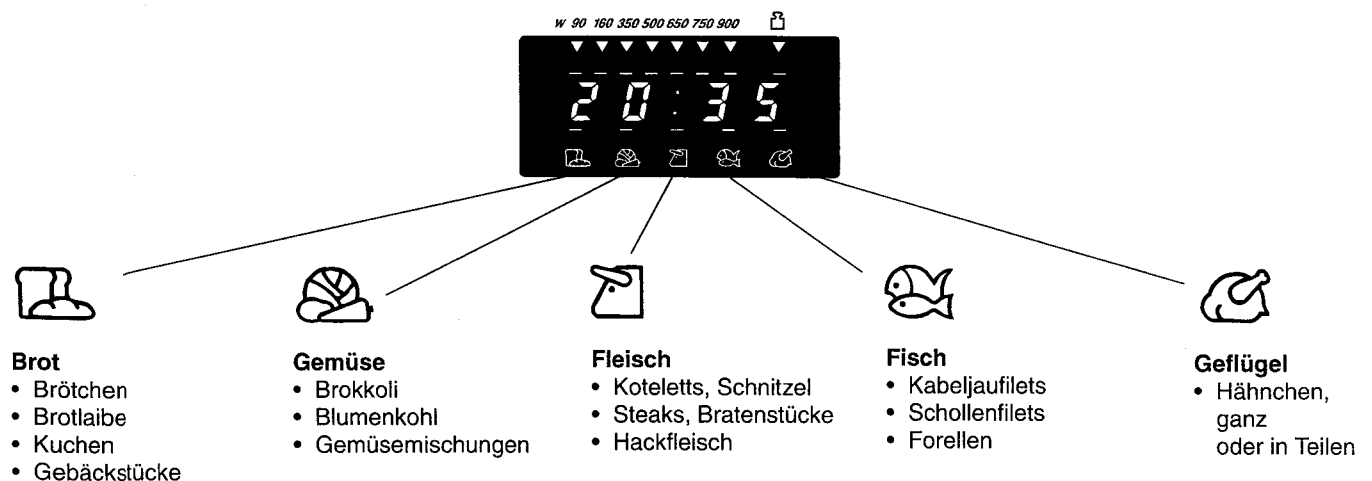
Diese Funktion eignet sich besonders zum schnellen Erhitzen/Wiedererwärmen von z.B. klaren Suppen, Kaffee, Tee oder jeder Art Lebensmittel mit hohem Wassergehalt. Drücken Sie die Rapid-Taste und das Gerät startet automatisch

mit voller Leistung für zunächst 30 Sekunden. Durch mehrmaliges Drücken dieser Taste können Sie die Zeit in 30-Sekunden-Schritten erhöhen.

Wenn Ihr Gerät mit einer Auftauautomatik ausgestattet ist

Die bereits vorprogrammierte Gewichtsautomatik sorgt für schonendes Auftauen bei besten Ergebnissen. Sie müssen nur noch die Art der Speise die Sie auftauen möchten und deren Nettogewicht eingeben. Hierfür stehen Ihnen fünf verschiedene

Lebensmittelgruppen zur Verfügung (siehe Abb. unten). Die benötigte Zeit wird automatisch berechnet und auf dem Display angezeigt. Handhabung der Auftauautomatik entnehmen Sie bitte der Benutzerinformation.



Wichtig

Bei der Verwendung der Gewichtsautomatik gibt man nur das Nettogewicht der aufzutauenden Nahrungsmittel ein (ohne jegliche Verpackung). Bedienen Sie sich der Gewichtsautomatik nur für nicht zubereitete Lebensmittel; abgebrühtes Gemüse, gekochte Schalentiere und Brot. Die Gewichtsautomatik bringt das beste Ergebnis, wenn die aufzutauenden Nahrungsmittel eine Temperatur von -18°C haben und direkt aus dem Gefriergerät kommen. Wenn die aufzutauenden Lebensmittel/Speisen wärmer sind als die empfohlene Lagertemperatur (-18°C), z.B. wenn sie im Eisfach des Kühlschranks verwahrt wurden, ist die zum Auftauen automatisch berechnete Zeit zu lang. Hierbei besteht die Gefahr, daß einige Teile zu warm, also nicht nur aufgetaut werden. Da weniger Gewicht auch kürzere Auftauzeit bedeutet, geben Sie in diesen Fällen bitte ein etwas niedrigeres Gewicht als das Wirkliche ein. Auch wenn die aufzutauenden Lebensmittel längere Zeit (bis zu 20 Minuten)

außerhalb des Gefriergerätes gelagert wurden, sollte mit reduziertem Gewicht gearbeitet werden. Das manuelle Auftauen mit Zeit und Leistung (Auftaustufe/160 W) ist zu empfehlen, wenn bereits fertig zubereitete Speisen aufgetaut werden sollen oder aber wenn die Lebensmittel länger als 20 Minuten außerhalb des Gefriergerätes gelagert wurden.

Die Gewichtsautomatik ist so konzipiert, daß die Lebensmittel im Kern noch gefroren sein können, eine Weiterverarbeitung (z.B. würzen) ist jedoch möglich. Für ein vollständiges Auftauen muß eine Stehzeit, die je nach Lebensmittelart variiert, vorgesehen werden (siehe "Allgemeine Hinweise"). Um ein Übergaren empfindlicher Speiseteile z.B. Hühnerschlegel, Fisch o.ä. zu vermeiden, decken Sie diese mit kleinen Stücken Aluminiumfolie ab. Bitte achten Sie stets darauf, daß die Folie nicht mit den Garraumwänden in Berührung kommt.

Wenn Ihr Gerät mit einem Grill ausgestattet ist

Der Grill eignet sich besonders für die Zubereitung von flachem Grillgut, wie z.B. Steak, Kotelett, Hamburger, und Würstchen; zum Überbacken und für Toasts aller Art. Für Speisen mit kurzen Garzeiten, empfehlen wir Ihnen das Gerät vorzuheizen (nicht nötig wenn Ihr Gerät Quarzgrillstäbe anstatt des traditionellen Grillheizkörpers hat). Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit drehen und gegebenenfalls wenden. Bitte achten Sie darauf,

daß die Gerätetür nicht zu lange geöffnet bleibt, während der Grill in Betrieb ist, da die Temperatur schnell absinkt. Das an der Garraumdecke angebrachte Grillelement gibt Ihren Speisen die gewünschte braune Oberfläche.

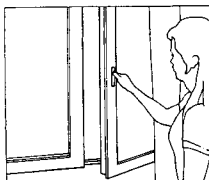
Hinweis: Der Grill kann durch Drücken der Grilltaste während des Garvorganges zu- und abgeschaltet werden. Die Zeitschaltuhr läuft auch dann weiter, wenn der Grill abgeschaltet ist.

Wenn Ihr Gerät mit einem herunterklappbaren Grill ausgestattet ist:

Vor der ersten Benutzung

Um Ihr Gerät während dem Transport und der Lagerung zu schützen, wird das Grillelement mit einer Fettschutzschicht überzogen. Zum Entfernen dieser Schutzschicht muß der Grill 5 Minuten lang erhitzt werden, wobei (durch das Abbrennen der Schutzschicht) einige schlechte Gerüche entstehen können.

Den Raum gut lüften!



6. Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Gefäß.

Achtung: Auch das Gefäß ist nun heiß; bitte benutzen Sie Topflappen. Lassen Sie das Gerät gut auskühlen.

Unterdessen empfehlen wir diese Gebrauchsanweisung zu Ende zu lesen, bevor Sie sich mit dem praktischen Gebrauch Ihres Gerätes vertraut machen.



Zum Entfernen der Schutzschicht gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Stellen Sie ein Gefäß aus hitzebeständigem und mikrowellengeeignetem Material gefüllt mit 200 ml Wasser in das Gerät.
2. Drehen Sie den Zeiteinstellknopf auf 5 Minuten.
3. Drücken Sie die Taste "Grill". Das Gerät startet.
4. Wenn Ihr Gerät mit einer Start-Taste ausgestattet ist, muß nach "Grill" diese gedrückt werden, um das Gerät zu starten.
5. Nach Ablauf der 5 Minuten ertönt ein akustisches Signal.

Wichtig: Es ist unbedingt darauf zu achten, daß diese Prozedur nur mit der Funktion "Grill" durchgeführt wird. Die Benutzung der Funktion "Crisp" kann zu erheblichen Beschädigungen des Drehkreuzes und des Gerätes führen.

Hinweis: Die Schutzschicht ist nun entfernt worden und das Gerät kann benutzt werden. Bitte beachten Sie, daß das Gerät nun sehr heiß ist.

Bitte beachten Sie:

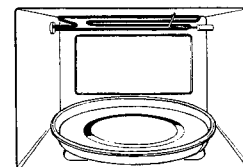
Das Grillelement kann zur Reinigung der Garraumdecke heruntergeklappt werden.

Warnung

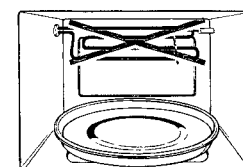
Ebenso wie ein traditioneller Ofen wird dieses Gerät während dem Grill- oder Kombinationsbetrieb heiß. Achten Sie deshalb auf Ihre Kinder während der Benutzung des Gerätes.

Wichtig

Vergewissern Sie sich, daß das Grillelement an der Decke befestigt ist, bevor Sie das Gerät starten.



Das Gerät darf niemals mit heruntergeklapptem Grill in Betrieb genommen werden.



Kombinationsbetrieb Grill und Mikrowelle

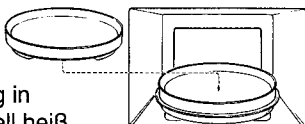
Für die Zubereitung von z.B. Hähnchen (halb oder ganz), dickeren Fleischstücken wie z.B. Braten, ganzen Fischen (z.B. Hecht, Dorsch) oder Aufläufen und Gratins ist der Kombinationsbetrieb besonders gut geeignet. Im Gegensatz zum reinen Grillbetrieb bietet er die Möglichkeit die Gardauer um bis zu 50 % zu reduzieren.

Hinweis: Sowohl der Grill als auch die Mikrowellenleistung kann während des Garvorganges zu- und abgeschaltet werden. Im Kombinationsbetrieb sind nur bestimmte Mikrowellenleistungsstufen zuschaltbar (detaillierte Angaben hierzu, entnehmen Sie bitte der dem Gerät beiliegenden Benutzerinformation "Technische Daten").

Wenn Ihr Gerät mit der Funktion Crisp ausgestattet ist

Crisp-Platte

Plazieren Sie die Crisp-Platte immer auf dem Glasdrehteller. Diese speziell entwickelte Crisp-Platte wird während der Benutzung in Ihrem Mikrowellengerät sehr schnell heiß, weshalb Sie darauf achten sollten, daß diese niemals als Unterlage für anderes Geschirr oder Behälter verwendet wird. Es kann sonst zu Beschädigungen des Geschirrs/Behälters und an der Crisp-Platte kommen. Bitte reinigen Sie die Crisp-Platte mit einem milden Spülmittel. Sollten z.B. Teigreste angetrocknet sein, hilft das Einweichen der noch warmen Crisp-Platte. Keine scharfen Scheuermittel oder chemische Reiniger, sowie keine spitzen Gegenstände zur Reinigung verwenden. Die Crisp-Platte besteht überwiegend aus Aluminium. Wir empfehlen deshalb die Crisp-Platte nicht im Geschirrspüler zu reinigen, da sich Aluminium bei der Reinigung im Geschirrspüler verfärben kann.



Crisp-Funktion

Arbeiten Sie mit dieser Funktion, wenn Sie z.B. bereits vorgegarte Pizzen, oder ähnliche Speisen die einen Teigboden haben, zubereiten möchten. Die Crisp-Funktion zusammen mit der Crisp-Platte ermöglicht Ihnen darüberhinaus die schnelle und einfache Herstellung von Spiegeleiern, Hamburgern, Pommes frites und frisch zubereiteten Pizzen oder verschiedene Kuchenarten (siehe Kochbuch). Geben Sie die Speisen direkt auf die Crisp-Platte. Um die spätere Entnahme der Speisen von der Platte und das Reinigen derselben zu erleichtern, empfehlen wir, die Crisp-Platte mit Öl einzupinseln. **Hinweis:** Während Sie mit der Funktion Crisp arbeiten wird die Crisp-Platte durch die Mikrowellen erhitzt, der speziell entwickelte Plattenboden hält und leitet die Hitze, so daß die Speise die gewünschte knusprige Bodenbräunung erhält. Gleichzeitig gart die Speise mit Mikrowellenenergie und der Hochleistungsgrill gibt die gewünschte Oberflächenbräunung. Wenn erforderlich kann die Crisp-Platte leer – nicht eingölt – vorgeheizt werden (bitte beachten Sie die Hinweise im Kochbuch). Verwenden Sie immer Topflappen, um die Crispplatte aus dem Gerät zu nehmen.

Wartung und Pflege

Ihr Mikrowellengerät bedarf keiner speziellen turnusmäßigen Wartung. Reinigung ist das Einzige was Sie tun sollten, wobei dies immer nur bei gezogenem Netzstecker geschehen darf. Benutzen Sie bitte ein mildes Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Tuch, um die Flächen des Innenraums und die Front- und die Innenseite der Gerätetür zu reinigen. Beim Garen wasserhaltiger Speisen kann es zu Kondenswasserbildung an der inneren Türscheibe und an den Garraumwänden kommen. Dies verschwindet jedoch nach Beendigung des Garprozesses wieder. Sollte nach Ablauf der Garzeit noch Kondenswasser zu sehen sein, wischen Sie dieses mit einem Tuch ab. Verwenden Sie keine chemischen Reiniger oder scharfen Gegenstände zur Reinigung Ihres Gerätes oder der Geräteteile. Bitte achten Sie darauf, daß sich keine Fett- und Speiseteile an der Türe, der Garraumdecke und am Grillheizkörper festsetzen. Unschöne Gerüche im Garraum, wie sie z.B. beim Garen von Fisch

entstehen können, entfernen Sie, indem Sie ein Glas Wasser gemischt mit Zitronensaft ins Gerät stellen und zum Sieden bringen.

Wichtig!

Bitte kontrollieren Sie bei der Reinigung die Türdichtung und die Türverriegelung des Gerätes regelmäßig auf Beschädigungen. Sollten diese beschädigt sein, darf das Gerät solange nicht mehr in Betrieb genommen werden, bis ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker das Gerät überprüft hat. Der Garraumboden sollte regelmäßig gereinigt werden, insbesondere wenn etwas übergelaufen ist. Entfernen Sie dabei auch das Drehkreuz, um evtl. Verschmutzungen darunter zu entfernen. Nach dem Reinigen des Gerätes muß das Drehkreuz wieder eingesetzt werden. Stellen Sie sicher, daß das Gerät niemals ohne Drehkreuz in Betrieb genommen wird.

Kundendienst

Falls das Gerät nicht arbeitet, überprüfen Sie bitte folgende Punkte bevor Sie den Kundendienst anrufen:

- Sitzt der Schutzkontaktstecker fest in der Steckdose?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist eine Zeit eingegeben oder auf der Zeitschaltuhr eingestellt worden?
- Prüfen Sie die Haussicherung, ob Strom verfügbar ist
- Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie es nochmals.

Wenn Sie für eine Störung keinen Hinweis in dieser Gebrauchsanweisung finden, steht Ihnen selbstverständlich unsere gut ausgebaute Kundendienstorganisation für eine qualifizierte Instandsetzung zur Verfügung. Bitte geben Sie bei einer Meldung immer an:

Genaue Service-Nummer Ihres Gerätes

Vollständige Anschrift

Telefon-Nummer mit Vorwahl

Die Service-Nummer Ihres Mikrowellengerätes finden Sie, bei geöffneter Gerätetür, auf der rechten, inneren Geräteseite oder auf der Geräterückseite.

Ihr Hinweis auf die Service-Nummer macht dem Kundendienst eine gezielte Vorbereitung möglich, so daß ihr Gerät bereits beim ersten Techniker-Besuch wieder instandgesetzt werden kann.

Es bleiben Ihnen also Mehrkosten wegen eventuell mehrfacher Anfahrten des Kundendiensttechnikers erspart.

Beachten Sie:

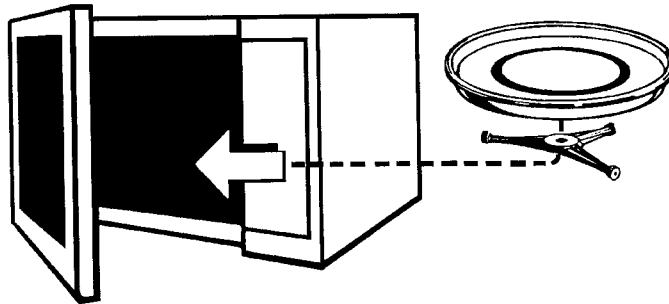
Falls das Stromkabel erneuert werden muß, sollten Sie dies durch ein Originalkabel und nur von einem autorisiertem Fachmann austauschen lassen.

Warnung

Eingriffe am Gerät dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Bauknecht MCCD 1820 DUO MECD 1820 DUO

Operation manual • Benutzerinformation • Notice d'utilisation • Gebruiksaanwijzing • Istruzioni per l'uso •
Manual operaciones • Manual de operações • Användarinstruktion • Betjening af ovnen • Funksjonsveiledning •
Käyttöohje

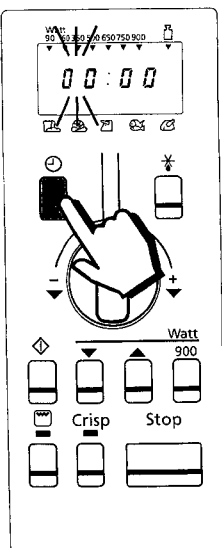


Clock setting
Einstellen der Tageszeit
Réglage de l'horloge

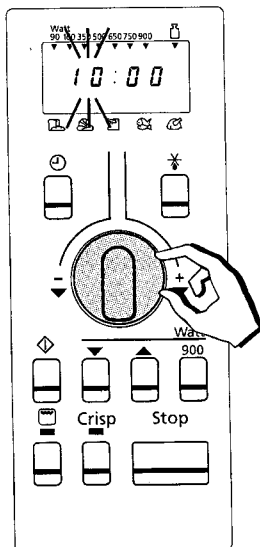
Instellen van de 24 uurs klok
Regolazione orologio
Ajuste del reloj

Regulação do relógio
Inställning av klockan
Indstilling af ur

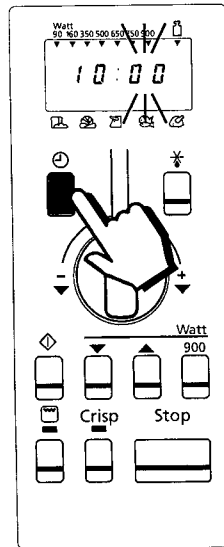
Stilling av klokken
Kellonajan asetus



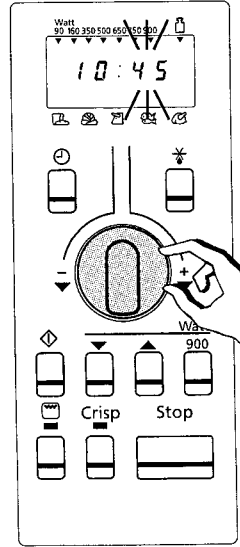
1



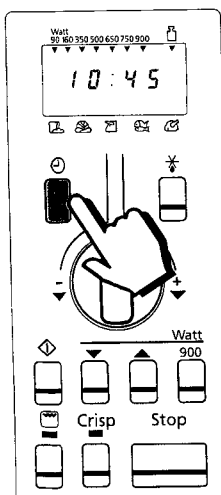
2



3



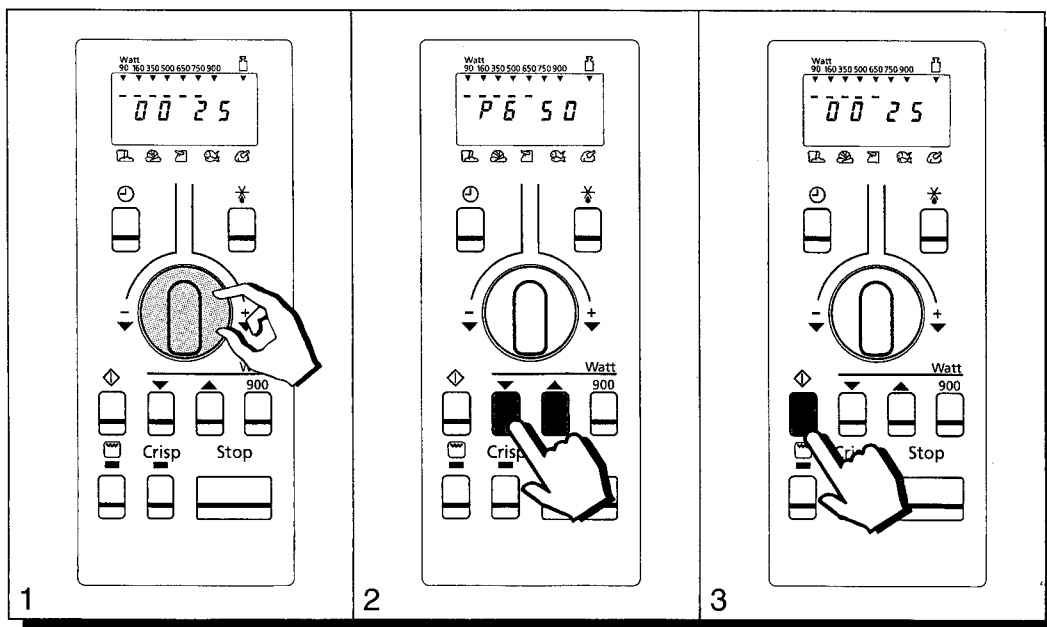
4



5

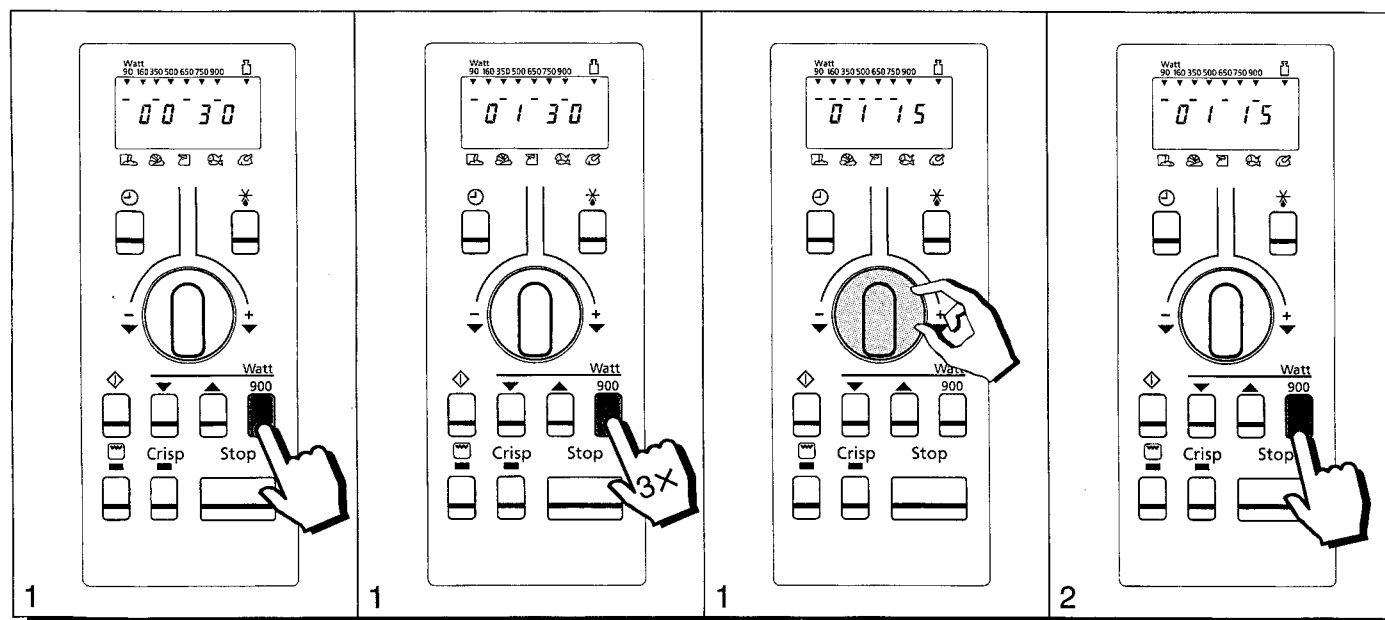
Time and power (P)
Zeit und Leistungseinstellung (P)
Réglage de la durée et de la puissance (P)
Tijd en energieniveau (P)
Tempo e potenza (P)
Tempo e potência (P)

Tid och effekt (P)
Tid og effekt (P)
Tid og effekt (P)
Aika ja teho (P)
Tiempo y potencia (P)



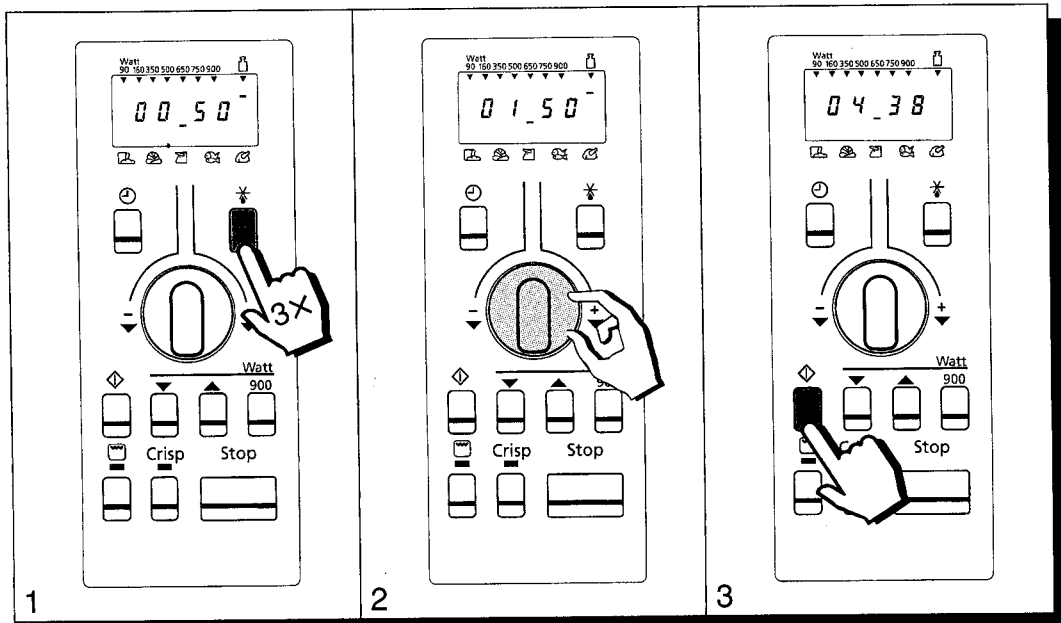
Rapid-Start setting
Rapid-Start
Rapid-Start
Rapid-Start stand
Introduzione funzione Rapid-Start
Regulación función Rapid-Start
Regulação de Rapid-Start
Inställning av Rapid-Start
Rapid-Start indstilling
Rapid-Start innstilling
Rapid-Start-toiminto

Manual time setting for Rapid-Start
Rapid-Start mit manueller Zeiteinstellung
Rapid-Start avec réglage manuel de la durée
Rapid-Start stand met handmatig ingestelde tijd
Regolazione manuale tempo funzione Rapid-Start
Regulación manual de tiempo para función Rapid-Start
Regulação manual do tempo de "Rapid-Start"
Manuell inställning av Rapid-Start
Manuel Rapid-Start indstilling
Manuel Rapid-Start innstilling
Ajan asetus käs in Jet-toiminnossa



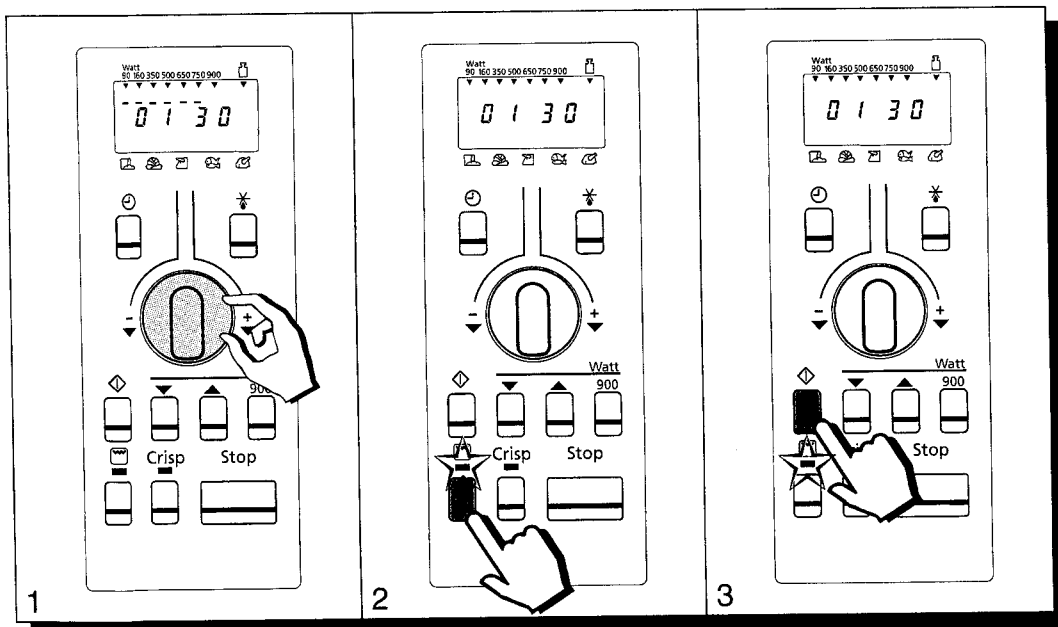
Automatic defrost
 Auftauautomatik
 Décongélation automatique
 Automatisch ontdooien
 Scongelamento automatico
 Descongelación automática

Descongelação automática
 Automatisk upptining
 Automatisk optøning
 Automatisk opttining
 Automaattinen sulatustoiminto



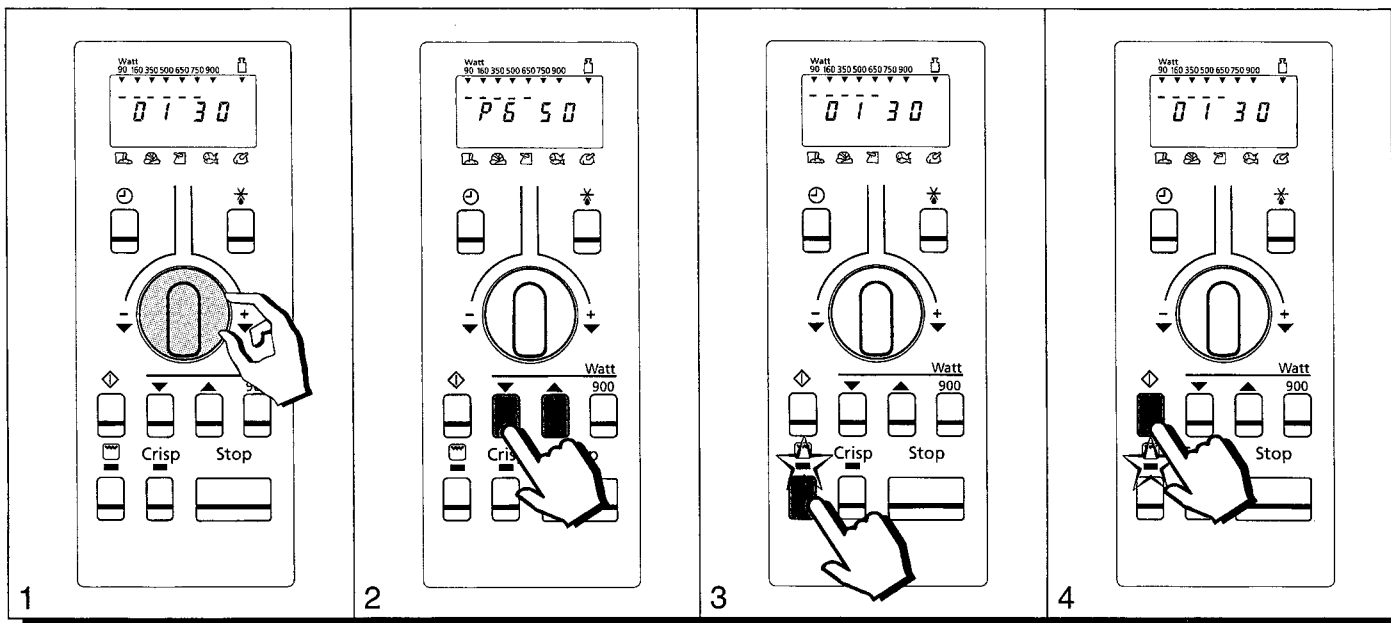
Grill setting
 Inbetriebnahme des Grills
 Fonction Grill
 Grill instellen
 Introduzione funzione grill
 Regulación Grill

Regulação para grelhar
 Inställning av GRILL
 Grill indstilling
 Grill innstilling
 Grillin asetust



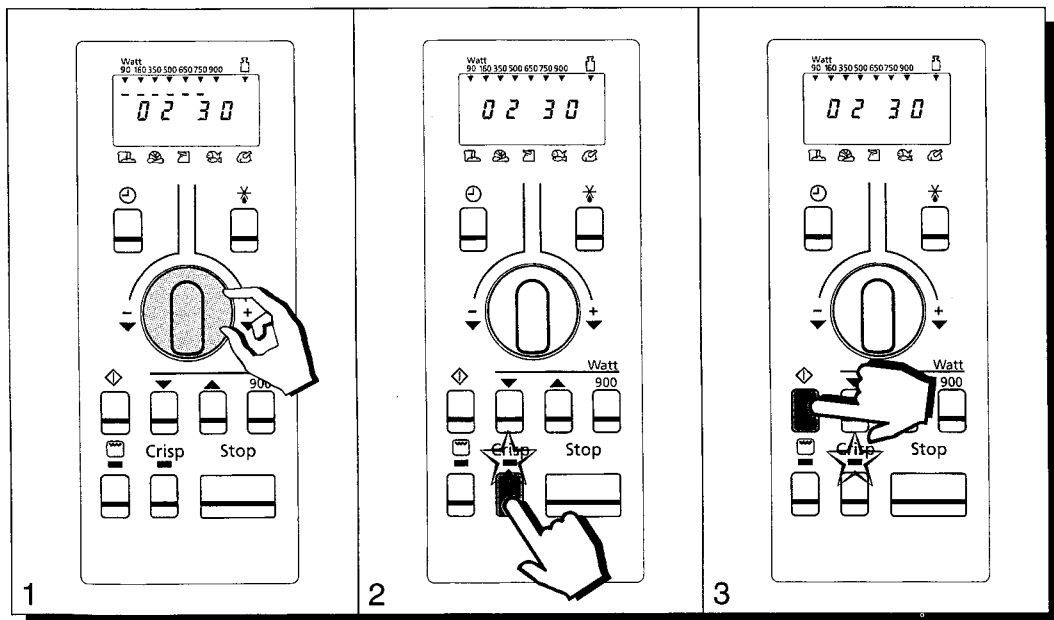
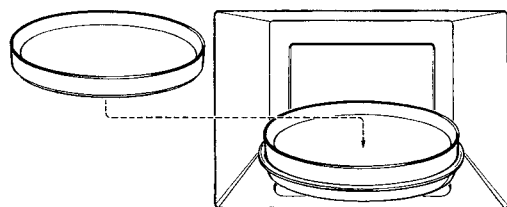
Grill and microwave combined
 Kombinationsbetrieb Grill und Mikrowelle
 Grill et micro-ondes combinés
 Grill in combinatie met magnetron
 Combinazione Grill + microonde
 Combinación Grill + microondas

Grelhador e microondas combinado
 Inställning av GRILL och mikrovågor i kombination
 Grill i kombination med mikrobølger
 Grill i kombinasjon med mikrobølger
 Yhdistetty grilli- ja mikrouunitoiminto



CRISP setting
 Funktion CRISP
 Fonction CRISP
 CRISP instellen
 Introduzione funzione CRISP
 Regulación plato gratinador CRISP

Regulação de CRISP
 Inställning av CRISP
 CRISP instilling
 CRISP innstilling
 CRISP (paistotoiminnon) asetus



Clock button
Taste für Tageszeit
Touche horloge
Knop voor het instellen van de 24 uurs klok
Pulsante orologio
Botón del reloj
Botão do relógio
Klockknapp
Knap for indstilling af ur
Klokkeknapp
Kellopainike

Digital display
Digitalanzeige
Affichage digital
Digitaal display
Display digitale
Visor digital
Mostrador digital
Teckenfönster
Display
Digitalt panel
Digitaalinen näyttö

Autoweight defrost button
Taste für Auftauautomatik
Touche décongélation automatique
Knop voor automatisch ontdooien
Pulsante scongelamento automatico per peso
Botón de descongelación automática por peso
Botão de descongelação "Autoweight"
Auto-upptiningsknapp
Knap for auto-optøning
Autovekt tineknapp
Automaattisen sulatuksen painike

Power level buttons
Tasten für Mikrowellenleistungsstufen
Touches de sélection de puissance
Knoppen voor energieniveau's
Pulsanti livell potenza
Botones de nivel de potencia
Botões de nível de potência
Effektknappar
Knapper for valg af effektstyrke
Effektnivåknapper
Tehon valitsimet

Time knob
Zeiteinstellknopf
Bouton minuteur
Knop voor het instellen van de bereidingstijd
Manopola tempo
Selector de tiempo
Botão de temporizador
Tidsratt
Tidsur
Tidsknapp
Ajastin

Start button
Starttaste
Touche de mise en marche
Starttoets
Pulsante di avviamento
Puesta en marcha
Botão de ligar
Startknapp
Startknapp
Käynnistyspainike

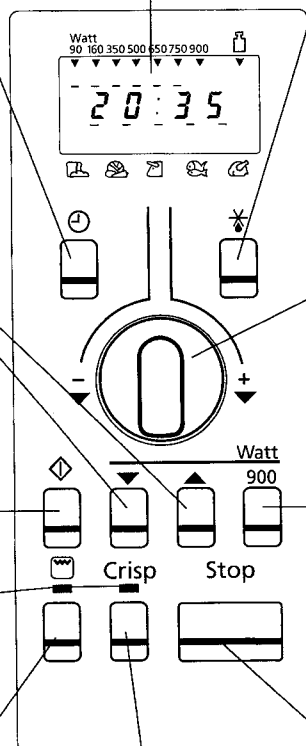
Rapid button
Rapid-Start
Touche Rapid
Rapid knop
Pulsante Rapid
Botón de Rapid
Botão Rapid
Rapid-knapp
Rapid-knap
Rapid-painike

Indicator lamps
Kontrolleuchten
Voyant
Lampjes
Spia
Luz indicadora
Lâmpada indicadora
Kontrollampa
Kontrollampe
Indikatorlampe
Merkkivalo

Grill button
Taste für Grillbetrieb
Touche Grill
Knop voor grill
Pulsante GRILL
Botón del grill
Botão de grelhar
Knapp för GRILL
Knap for grillindstilling
Grillknapp
Grillipainike

CRISP button
Taste für CRISP-Funktion
Touche CRISP
Knop voor CRISP
Pulsante CRISP
Botón del plato Gratinador CRISP
Botão de CRISP
Knapp för CRISP
Knap for CRISP indstilling
CRISP knapp
CRISP painike

Stop button
Stoptaste
Touche arrêt
Stop knop
Pulsante arresto
Botón de parada
Automatica por peso
Stopknapp
Stopknapp
Stopknapp
Pysäytyspainike



ENGLISH

Technical specifications

Supply voltage	For UK 240 V/50 Hz For other English speaking cuntries 230 V/50 Hz
Power consumption	2300 W
Fuse	For UK 13 A For other English speaking cuntries 10 A
Microwave power (acc to IEC 705, 1000 g water)	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Power grill	1000 W
Microwave power grill+microwaves	
Microwave power Crisp	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Time setting	750 W In steps by: 5 sec up to 60 sec 15 sec in interval 1–3 min 30 sec in interval 3–6 min 1 min in interval 6–20 min 5 min in interval 20–90 min
Dimensions:	Height×width×depth
Outer dimensions	277×535×338 mm
Oven compartment	210×340×290 mm

ESPAÑOL

Datos técnicos

Voltaje de suministro	230 V/50 Hz
Consumo de potencia	2300 W
Fusible	10 A
Potencia del microondas (cta. a IES 705, 1000 g de agua)	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Potencia Grill	1000 W
Potencia de microondas Grill + microondas	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Potencia de microondas Crisp	750 W
Selección de tiempos para cocinar	Fases sucesivas En fases de: 5 seg hasta 60 seg 15 seg en intervalo 1–3 min 30 seg en intervalo 3–6 min 1 min en intervalo 6–20 min 5 min en intervalo 20–90 min
Medidas	Alto×ancho×profundo
Medidas exteriores	277×535×338 mm
Compartmento del horno	210×340×290 mm

SUOMI

Tekniset tiedot

Käyttöjännite	230 V/50 Hz
Tehon tarve	2300 W
Sulake	10 A
Mikroaaltoteho (IEC 705, 1000 g vettä)	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Teho Grill	1000 W
Mikroaaltoteho Grill + mikroaaltoteho	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Crisp	750 W
Aikakytkimen säätö	Porrastettu 5 s 60 sekuntiin asti 15 s välillä 1–3 min 30 s välillä 3–6 min 1 min välillä 6–20 min 5 min välillä 20–90 min
Mitat	Korkeus×leveys×syvyys
Ulkomitat	277×535×338 mm
Uunitila	210×340×290 mm

DEUTSCH

Technische Daten

Netzspannung	230 V/50 Hz
Leistungsaufnahme	2300 W. Für Schweiz 2300 W
Sicherung	10 A. Für Schweiz 10 A
Mikrowellenleistung (nach IEC 705, 1000 g Wasser)	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Leistung für Grill + Mikrowellen	90 W
Mikrowellenleistung für Crisp	1000 W
Zeiteinstellung für Zubereitung	750 W in Stufen von: 5 sek bis zu 60 sek 15 sek im Intervall 1–3 min 30 sek im Intervall 3–6 min 1 min im Intervall 6–20 min 5 min im Intervall 20–90 min
Abmessungen	Höhe×Breite×Tiefe
Außenmaße	277×535×338 mm
Garraum	210×340×290 mm

PORTUGUÊS

Especificação técnica

Voltagem	230 V/50 Hz
Potência de consumo	2300 W
Fusíveis	10 A
Potência de saída microondas	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Potência Grill	90 W
Potência de saída microondas Grill + microondas	1000 W
Potência de saída microondas Crisp + Grill	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Regulação de tempo	750 W Em etapas de: 5 seg. até 60 seg. 15 seg. de intervalo 1–3 min. 30 seg. de intervalo 3–6 min. 1 min. de intervalo 6–20 min. 5 min. de intervalo 20–90 min.
Dimensões	A×C×P
Exteriores	277×535×338 mm
Interiores	210×340×290 mm

FRANÇAIS

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance absorbée	2300 W. Pour SUISSE 2300 W
Fusible	10 A Pour SUISSE 10 A
Puissance restituée micro-ondes	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Puissance restituée micro-ondes Crisp	90 W
Réglage du temps de cuisson	1000 W 5 sec jusqu' à 60 sec 15 sec entre 1 et 3 min 30 sec entre 3 et 6 min 1 min entre 6 et 20 min 5 min entre 20 et 90 min
Dimensions extérieures	Hauteur×largeur×profondeur
Dimensions intérieures	277×535×338 mm
	210×340×290 mm

SVENSKA

Tekniska data

Nätspänning	230 V/50 Hz
Effektförbrukning	2300 W
Säkring	10 A trög
Mikrovågseffekt enl IEC 705, 1000 g vatten)	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Effekt Grill	90 W
Mikrovågseffekt Grill + mikrovågor	1000 W
Mikrovågseffekt Crisp	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Tidsinställning för i steg om:	750 W 5 sek upp till 60 sek 15 sek i intervallet 1–3 min 30 sek i intervallet 3–6 min 1 min i intervallet 6–20 min 5 min i intervallet 20–90 min
tillagning	H×Br×D]
Dimensioner	277×535×338 mm
Ytermått	210×340×290 mm
Ugnsutrymme	

NEDERLANDS

Technische specificaties

Netspanning	230 V/50 Hz
Aansluitwaarde	2300 W
Netzekering	10 A
Nuttig vermogen magnetron volgens IEC 705, 1000 g water)	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Vermogens Grill	90 W
Nuttig vermogen magnetron Grill + magnetron	1000 W
Nuttig vermogen magnetron Crisp	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Instelling van de kooktijd in seconden	750 W 5 sec bij een insteltijd tot 60 sec 15 sec bij een insteltijd van 1–3 min 30 sec bij een insteltijd van 3–6 min 1 min bij een insteltijd van 6–20 min 5 min bij een insteltijd van 20–90 min
In stapjes van:	5 sec bij een insteltijd tot 60 sec 15 sec bij een insteltijd van 1–3 min 30 sec bij een insteltijd van 3–6 min 1 min bij een insteltijd van 6–20 min 5 min bij een insteltijd van 20–90 min
afmetingen	Hoogte×Breedte×Diepte
Apparaat	277×535×338 mm
Ovenruimte	210×340×290 mm

DANSK

Tekniske data

Netspænding	230 V/50 Hz
Tilslutningseffekt	2300 W
Sikring	10 A
Mikrobølgeeffekt (i henj. fil IEC 705, 1000 g vand)	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Effekt Grill	90 W
Effekt Grill + mikrobølge	1000 W
Effekt Crisp	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Indstilling af tilberedningstid	750 W Indstilling i trin af: 5 s op til 60 s 15 s i intervallet 1–3 min. 30 s i intervallet 3–6 min. 1 min. i intervallet 6–20 min. 5 min. i intervallet 20–90 min.
Dimensioner	Højde×bredde×dybde
Ydre måt	277×535×338 mm
Ovnrum	210×340×290 mm

ITALIANO

Specifiche tecniche

Voltaggio	230 V/50 Hz
Consumo	2300 W. Per la Svizzera 2300 W
Fusibile	10 A. Per la Svizzera 10 A
Potenza microonde (secondo IEC 705, 1000 g di acqua)	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Potenza Grill	90 W
Potenza microonde Grill + microonde	1000 W
Potenza microonde Crisp	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Regolazione di tempo per la cottura	750 W Incrementi di un secondo Incrementi successivi: 5 s fino a 60 secondi 20–90 minuti 15 s nell'intervallo da 1 a 3 minuti 30 s nell'intervallo da 3 a 6 minuti 1 min nell'intervallo da 6 a 20 minuti 5 min nell'intervallo da 20–90 minuti
Dimensioni	Altezza×Larghezza×Profondità
Dimensioni esterne	277×535×338 mm
Dimensioni della cavità del forno	210×340×290 mm

NORSK

Tekniske spesifikasjoner

Spenning	230 V/50 Hz
Effektforbruk	2300 W
Sikring	10 A
Mikrobølgeeffekt (Iflg. IEC 705, 1000 g vann)	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Effekt Grill	90 W
Mikrobølgeeffekt Grill + mikrobølge	1000 W
Mikrobølgeeffekt Crisp	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Tidsinnstilling for koking	750 W Ett sekunds trinn i trinn av: 5 sek opp til 60 sek 15 sek intervall – 1–3 min 30 sek intervall – 3–6 min 1 min intervall 6–20 min 5 min intervall 20–90 min
Dimensjoner	Høyde×Bredde×Dybde
Utvendig	277×535×338 mm
Ovnstrom	210×340×290 mm

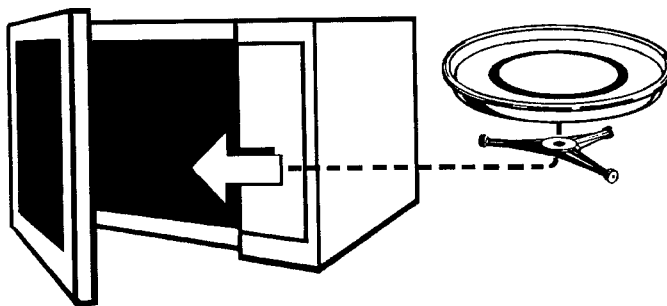
This product is manufactured to comply with the radio Interference requirements of the council directive 87/308/EEC.

Data for test heating performance in accordance with IEC 705.

The International Electrotechnical Commission, SC 59H, has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

Test	Approx. time	Power level	Weight
A	8 min	750W	750 g
B	5 min	750W	475 g
C	13 min	750W	900 g
Defrosting, minced meat	14 1/2 min		500 g

Operation manual • Benutzerinformation • Notice d'utilisation • Gebruiksaanwijzing • Istruzioni per l'uso •
Manual operaciones • Manual de operações • Användarinstruktion • Betjening af ovnen • Funksjonsveiledning •
Käyttöohje

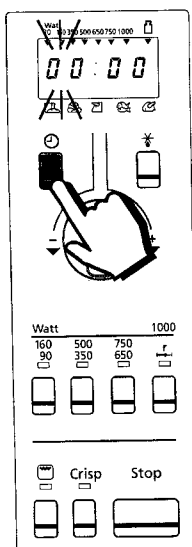


Clock setting
Einstellen der Tageszeit
Réglage de l'horloge

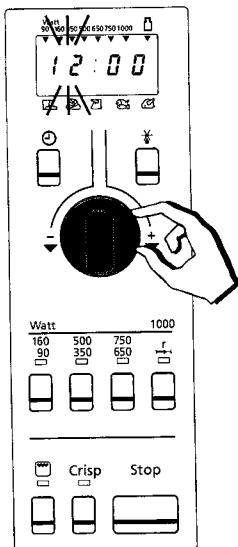
Instellen van de 24 uurs klok
Regolazione orologio
Ajuste del reloj

Regulação do relógio
Inställning av klockan
Indstilling af ur

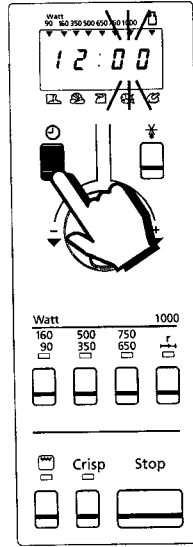
Stilling av klokken
Kellonajan asetus



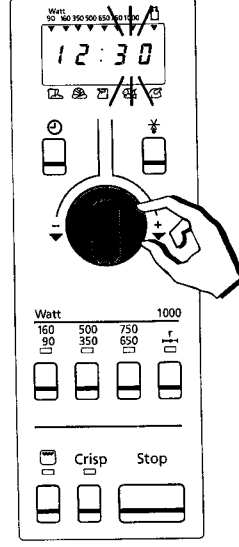
1



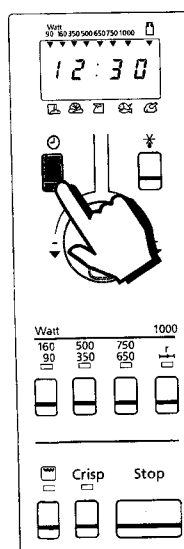
2



3



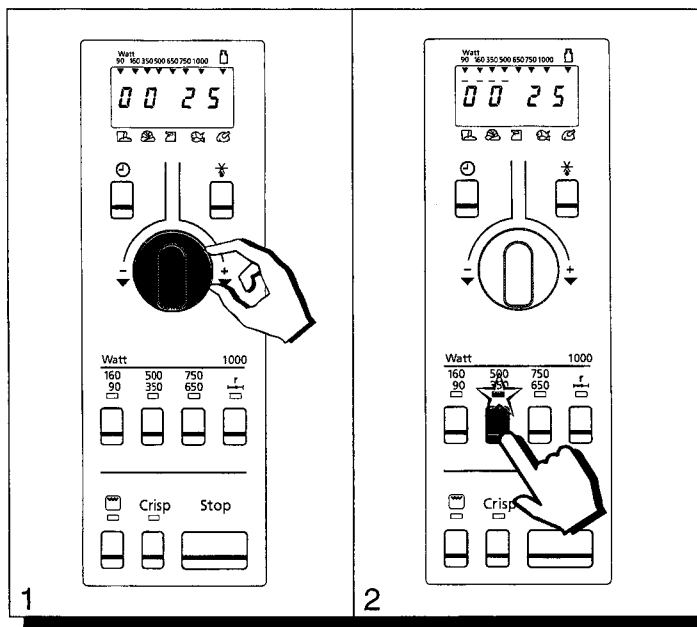
4



5

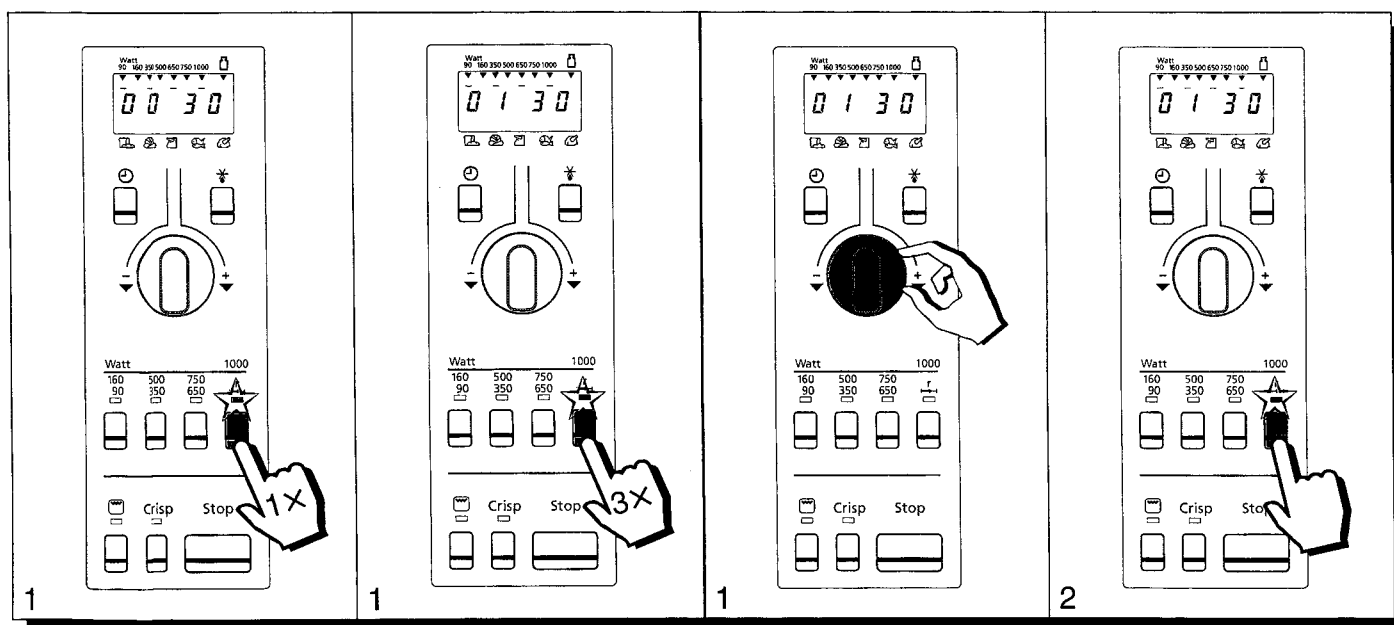
Time and power
Zeit und Leistungseinstellung
Réglage de la durée et de la puissance
Tijd en energieniveau
Tempo e potenza
Tempo e potência

Tid och effekt
Tid og effekt
Tid og effekt
Aika ja teho
Tiempo y potencia



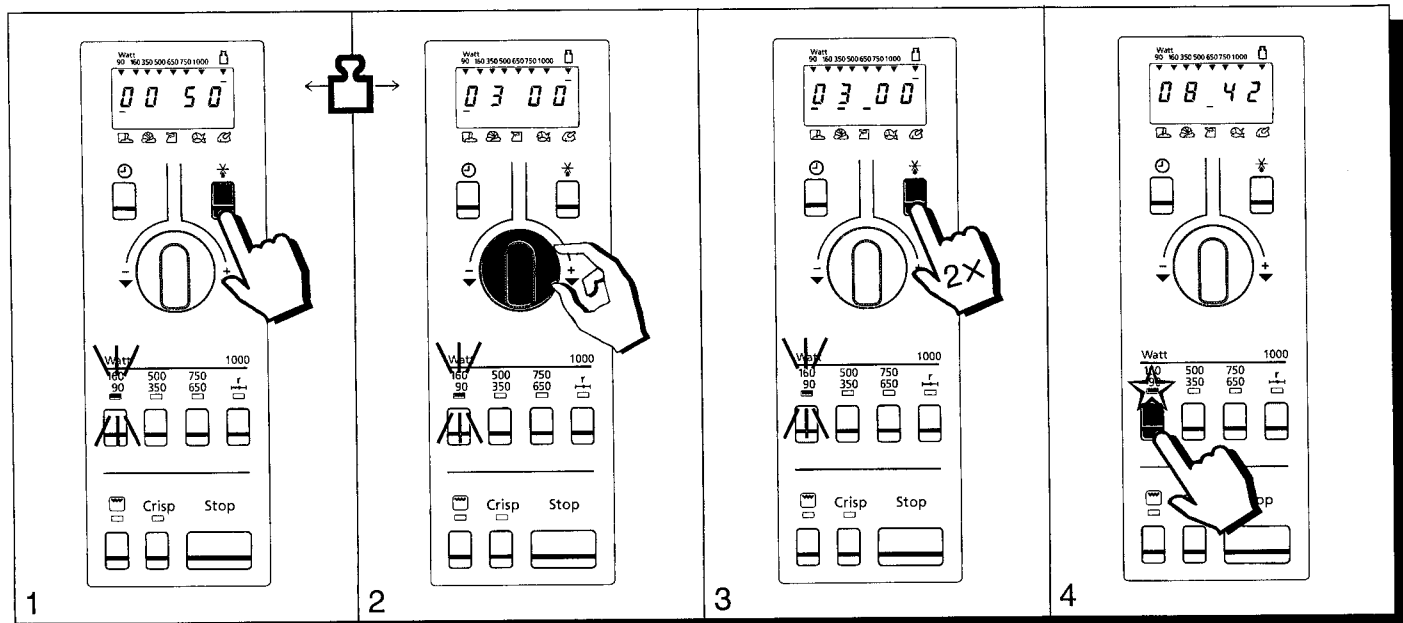
Rapid-Start setting
Rapid-Start
Rapid-Start
Rapid-Start stand
Introduzione funzione Rapid-Start
Regulación función Rapid-Start
Regulação de Rapid-Start
Inställning av Rapid-Start
Rapid-Start indstilling
Rapid-Start innstilling
Rapid-Start-toiminto

Manual time setting for Rapid-Start
Rapid-Start mit manueller Zeiteinstellung
Rapid-Start avec réglage manuel de la durée
Rapid-Start stand met handmatig ingestelde tijd
Regolazione manuale tempo funzione Rapid-Start
Regulación manual de tiempo para función Rapid-Start
Regulação manual do tempo de "Rapid-Start"
Manuelli inställning av Rapid-Start
Manuel Rapid-Start indstilling
Manuel Rapid-Start innstilling
Ajan asetus käsin Jet-toiminnossa



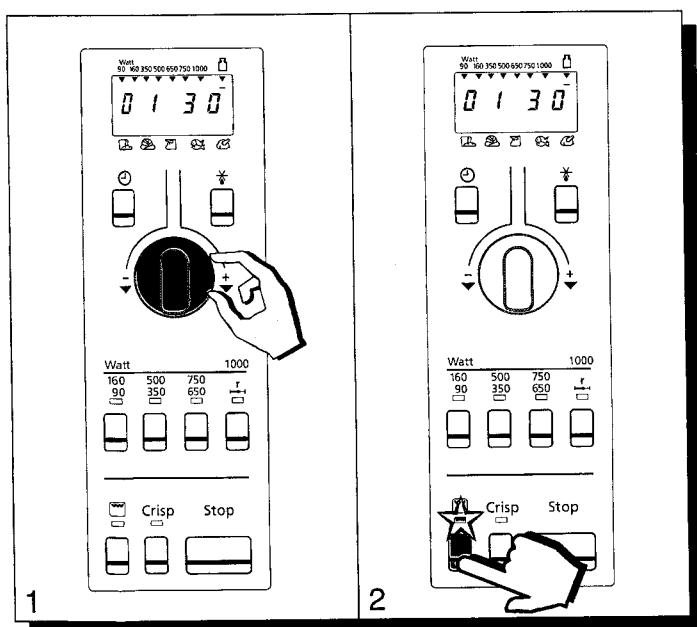
Automatic defrost
 Auftauautomatik
 Décongélation automatique
 Automatisch ontdooien
 Scongelamento automatico
 Descongelación automática

Descongelação automática
 Automatisk upptining
 Automatisk optøning
 Automatisk optíning
 Automaattinen sulatustoiminto



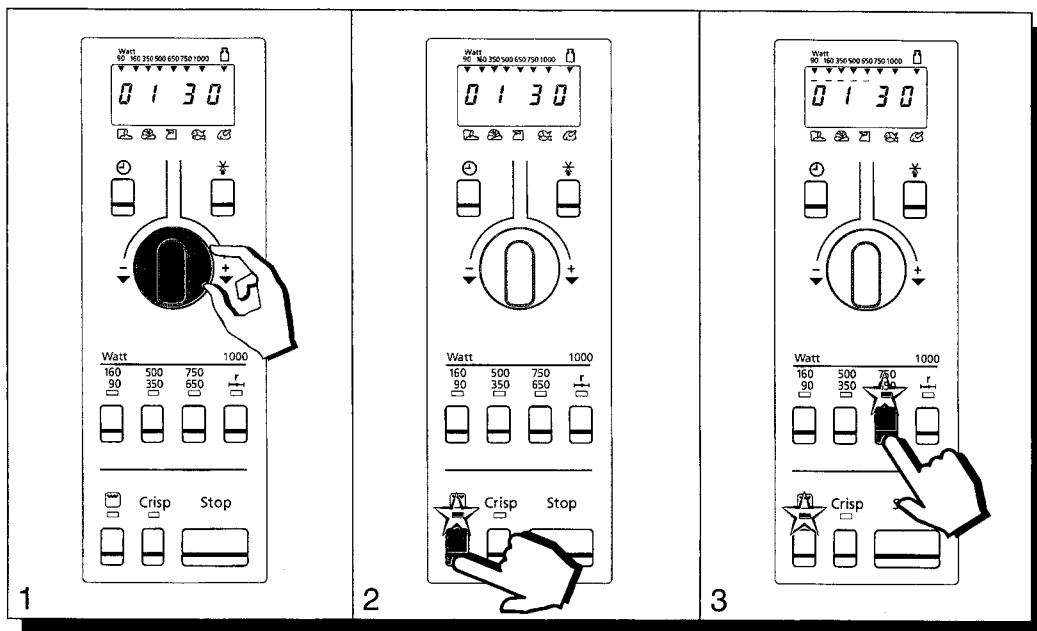
Grill setting
 Inbetriebnahme des Grills
 Fonction Grill
 Grill instellen
 Introduzione funzione grill
 Regulación Grill

Regulação para grelhar
 Inställning av GRILL
 Grill indstilling
 Grill innstilling
 Grillin asetust



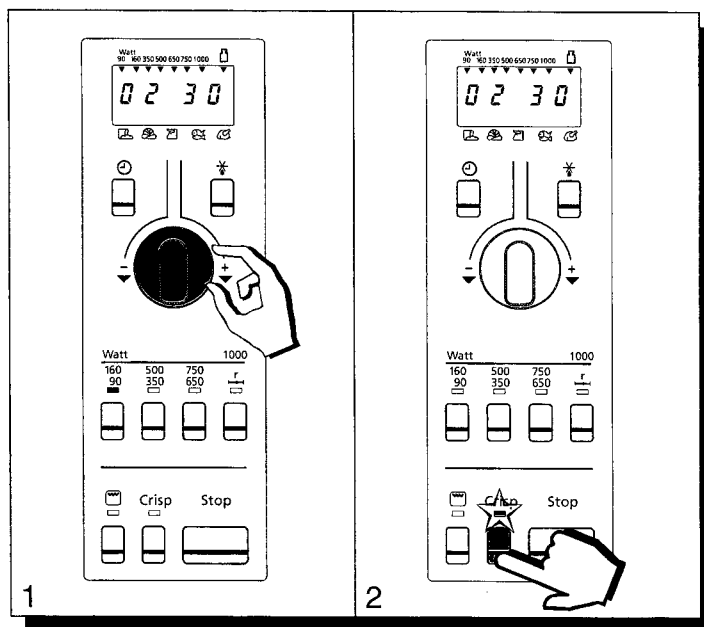
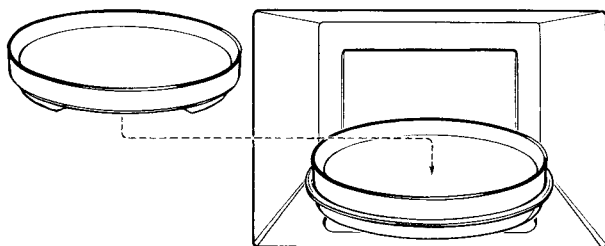
Grill and microwave combined
 Kombinationsbetrieb Grill und Mikrowelle
 Gril et micro-ondes combinés
 Grill in combinatie met magnetron
 Combinazione Grill + microonde
 Combinación Grill + microondas

Grelhador e microondas combinado
 Inställning av GRILL och mikrovågor i kombination
 Grill i kombination med mikrobølger
 Grill i kombinasjon med mikrobølger
 Yhdistetty grilli- ja mikrouunitoiminto



CRISP setting
 Funktion CRISP
 Fonction CRISP
 CRISP instellen
 Introduzione funzione CRISP
 Regulación plato gratinador CRISP

Regulação de CRISP
 Inställning av CRISP
 CRISP indstilling
 CRISP innstilling
 CRISP (paistotoiminnon) asetus



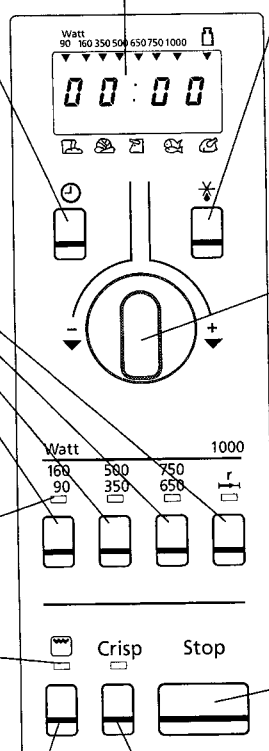
Clock button
Taste für Tageszeit
Touche horloge
Knop voor het instellen van de 24 uurs klok
Pulsante orologio
Botón del reloj
Botão do relógio
Klockknapp
Knap for indstilling af ur
Klokkeknapp
Kellopainike

Digital display
Digitalanzeige
Affichage digital
Digitaal display
Display digitale
Visor digital
Mostrador digital
Teckenfönster
Display
Digitalt panel
Digitaalinen näyttö

Autoweight defrost button
Taste für Auftauautomatik
Touche décongélation automatique
Knop voor automatisch ontdooien
Pulsante scongelamento automatico per peso
Botón de descongelación automática por peso
Botão de descongelação "Autoweight"
Auto-upptinningsknapp
Knap for auto-optøning
Autovekt tineknapp
Automaattisen sulatuksen painike

Power level buttons
Tasten für Mikrowellenleistungsstufen
Touches de sélection de puissance
Knoppen voor energieniveau's
Pulsanti livelli potenza
Botones de nivel de potencia
Botões de nível de potência
Effektknappar
Knapper for valg af effektstyrke
Effektnivåknapper
Tehon valitsimet

Time knob
Zeiteinstellknobel
Bouton minuteur
Knop voor het instellen van de bereidingstijd
Manopola tempo
Selector de tiempo
Botão de temporizador
Tidsratt
Tidsur
Tidsknapp
Ajastin



Indicator lamp
Kontrolleuchte
Voyant
Lampje
Spia
Luz indicadora
Lâmpada indicadora
Kontrollampa
Kontrollampe
Indikatorlampe
Merkkivalo

Stop button
Stoptaste
Touche arrêt
Stop knob
Pulsante arresto
Botón de parada
Automatica por peso
Stoppknapp
Stopknapp
Stoppknapp
Pysäytyspainike

Grill button
Taste für Grillbetrieb
Touche Gril
Knop voor grill
Pulsante GRILL
Botón del grill
Botão de grelhar
Knapp för GRILL
Knap for grillindstilling
Grillknapp
Grillipainike

CRISP button
Taste für CRISP-Funktion
Touche CRISP
Knop voor CRISP
Pulsante CRISP
Botón del plato Gratinador CRISP
Botão de CRISP
Knapp för CRISP
Knap for CRISP indstilling
CRISP knapp
CRISP painike

ENGLISH

Technical specifications

Supply voltage	For UK 240 V/50 Hz For other English speaking cuntries 220-230 V/50 Hz
Power consumption	2700 W
Fuse	For UK 13 A For other English speaking cuntries 16 A
Microwave power (acc to IEC 705, 1000 g water)	1000 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W, 90 W
Power grill	1100 W
Dimensions:	Height×width×depth
Outer dimensions	332×548×398 mm
Oven compartment	225×345×340 mm

DEUTSCH

Technische Daten

Netzspannung	220–230 V/50 Hz
Leistungsaufnahme	2700 W
Sicherung	16 A
Mikrowellenleistung (nach IEC 705, 1000 g Wasser)	1000 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W, 90 W
Leistung für Grill	1100 W
Mikrowellenleistung für Grill + Mikrowellen	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Abmessungen	Höhe×Breite×Tiefe
Außenmaße	332×548×398 mm
Garraum	225×345×340 mm

FRANÇAIS

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	220–230 V/50 Hz
Puissance absorbée	2700 W
Fusible	16A
Puissance restituée	1000 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W 90 W
micro-ondes	1100 W
Auto-Grill	
Puissance restituée micro-ondes	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Auto-Grill + micro-ondes	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Dimensions: extérieures	Hauteur×largeur×profondeur 332×548×398 mm
Dimensions intérieures	225×345×340 mm

NEDERLANDS

Technische specificaties

Netspanning	220–230 V/50 Hz
Aansluitwaarde	2700 W
Netzekering	16 A
Nuttig vermogen magnetron	1000 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W, 90 W
volgens IEC 705, 1000 g water)	
Vermogens Grill	1100 W
Nuttig vermogen magnetron Grill + magnetron	
Afmetingen	650 W, 500 W, 350 W, 160 W, 332×548×398 mm
Apparaat	225×345×340 mm
Ovenruimte	

ITALIANO

Specifiche tecniche

Voltaggio	220–230 V/50 Hz
Consumo	2700 W
Fusibile	16 A
Potenza microonde (secondo IEC 705, 1000 g di acqua)	1000 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W, 90 W
Potenza Grill	1100 W
Potenza microonde Grill + microonde	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Dimensioni	Altezza×Larghezza×Profondità 332×548×398 mm
Dimensioni esterne	225×345×340 mm
Dimensioni della cavità del forno	

ESPAÑOL

Datos técnicos

Voltaje de suministro	220–230 V/50 Hz
Consumo de potencia	2700 W
Fusible	16 A
Potencia del microondas	1000 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W, 90 W
(cta. a IES 705, 1000 g de agua)	
Potencia Grill	1100 W
Potencia de microondas	
Grill + microondas	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Medidas	Alto×ancho×profundo
Medidas exteriores	332×548×398 mm
Compartimiento del horno	225×345×340 mm

PORTUGUÊS

Especificação técnica

Voltagem	220–230 V/50 Hz
Potência de consumo	2700 W
Fusíveis	16 A
Potência de saída microondas	1000 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W, 90 W
Potência Grill	1100 W
Potência de saída microondas Grill + microondas	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Dimensões	A×C×P
Exteriores	332×548×398 mm
Interiores	225×345×340 mm

SVENSKA

Tekniska data

Nätspänning	220–230 V/50 Hz
Effektförbrukning	2700 W
Säkring	10 A trög
Mikrovågseffekt enl IEC 705, 1000 g vatten)	1000 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W, 90 W
Effekt Grill	1100 W
Mikrovågseffekt Grill + mikrovågor	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Dimensioner	H×Br×Dj
Ytermått	332×548×398 mm
Ugnsutrymme	225×345×340 mm

DANSK

Tekniske data

Netspænding	220–230 V/50 Hz
Tilslutningseffekt	2700 W
Sikring	16 A
Mikrobølgeeffekt (i henj. fil IEC 705, 1000 g vand)	1000 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W, 90 W
Effekt Grill	1100 W
Effekt Grill + mikrobølge	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Dimensioner	
Ydre måt	Højde×bredde×dybde 332×548×398 mm
Ovnrum	225×345×340 mm

NORSK

Tekniske spesifikasjoner

Spennig	220–230 V/50 Hz
Effektforbruk	2700 W
Sikring	16 A
Mikrobølgeeffekt (iflg. IEC 705, 1000 g vann)	1000 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W, 90 W
Effekt Grill	1100 W
Mikrobølgeeffekt Grill + mikrobølge	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Dimensjoner	Høyde×Bredde×Dybde
Utvendig	332×548×398 mm
Ovnstrom	225×345×340 mm

SUOMI

Tekniset tiedot

Käyttöjännite	220–230 V/50 Hz
Tehon tarve	2700 W
Sulake	16 A
Mikroaaltoteho (IEC 705, 1000 g vettä)	1000 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W, 90 W
Teho Grill	1100 W
Mikroaaltoteho Grill + mikroaaltoteho	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Mitat	Korkeus×leveys×syvyys
Ulkomitat	332×548×398 mm
Uunitila	225×345×340 mm

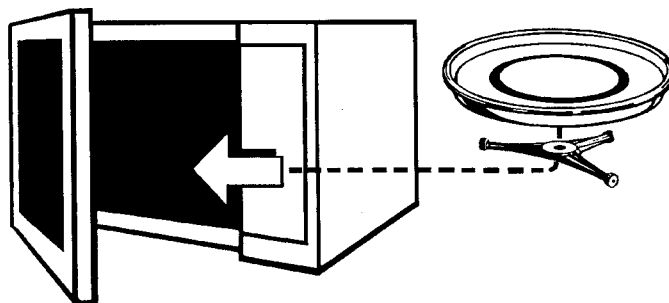
This product is manufactured to comply with the radio Interference requirements of the council directive 87/308/EEC.

Data for test heating performance in accordance with IEC 705.

The International Electrotechnical Commission, SC 59H, has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

Test	Approx. time	Power level	Container
A	12 min	750W	Pyrex 3.226
B	5 min	750W	Pyrex 3.827.80
C	13 min	750W	Pyrex 3.838.80
Defrosting, minced meat	14 1/2 min		Pyrex 3.838.80 defrost on a 3 mm plastic plate

Operation manual • Benutzerinformation • Notice d'utilisation • Gebruiksaanwijzing • Istruzioni per l'uso •
Manual operaciones • Manual de operações • Användarinstruktion • Betjening af ovnen • Funksjonsveiledning •
Käyttöohje

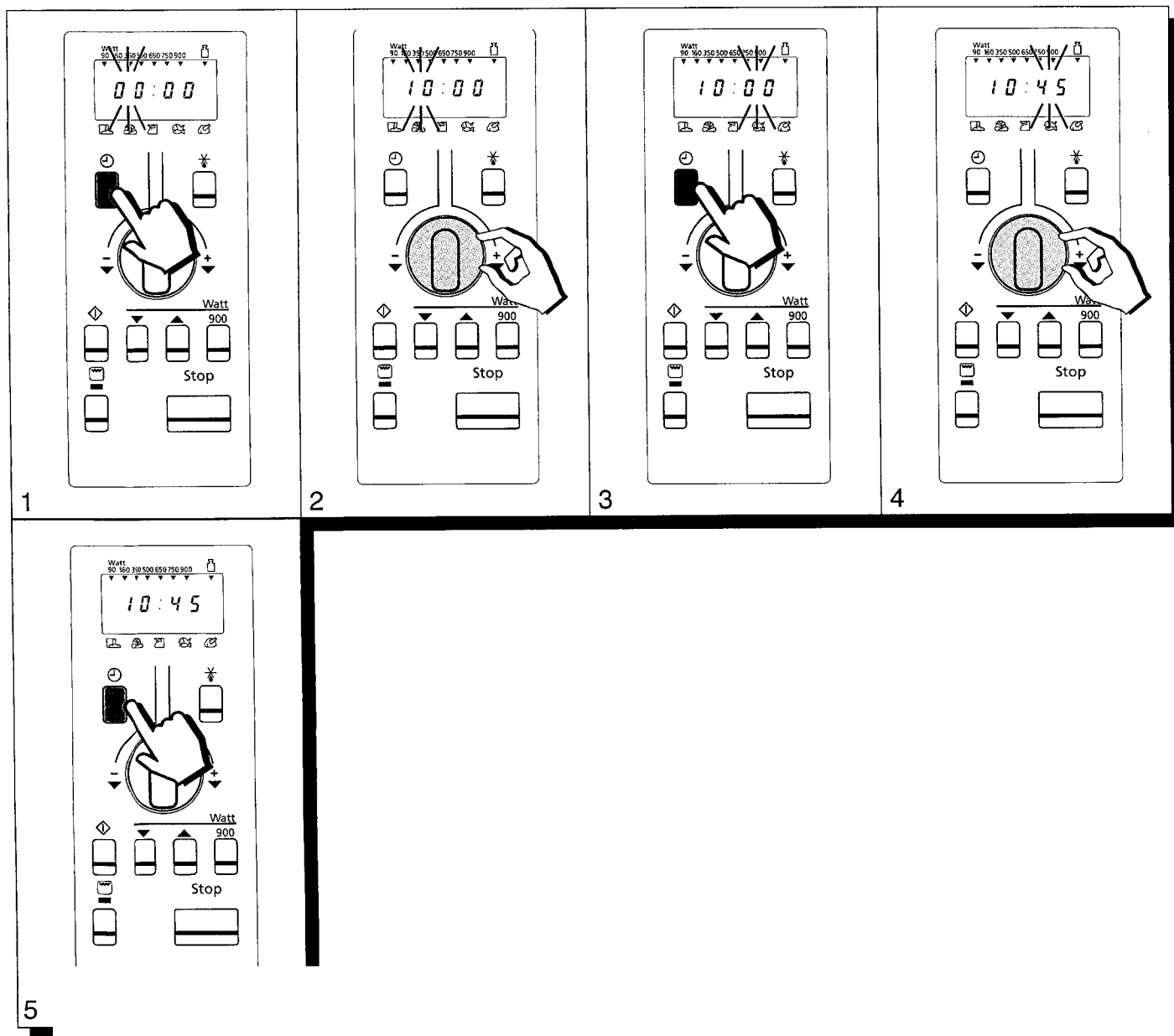


Clock setting
Einstellen der Tageszeit
Réglage de l'horloge

Instellen van de 24 uurs klok
Regolazione orologio
Ajuste del reloj

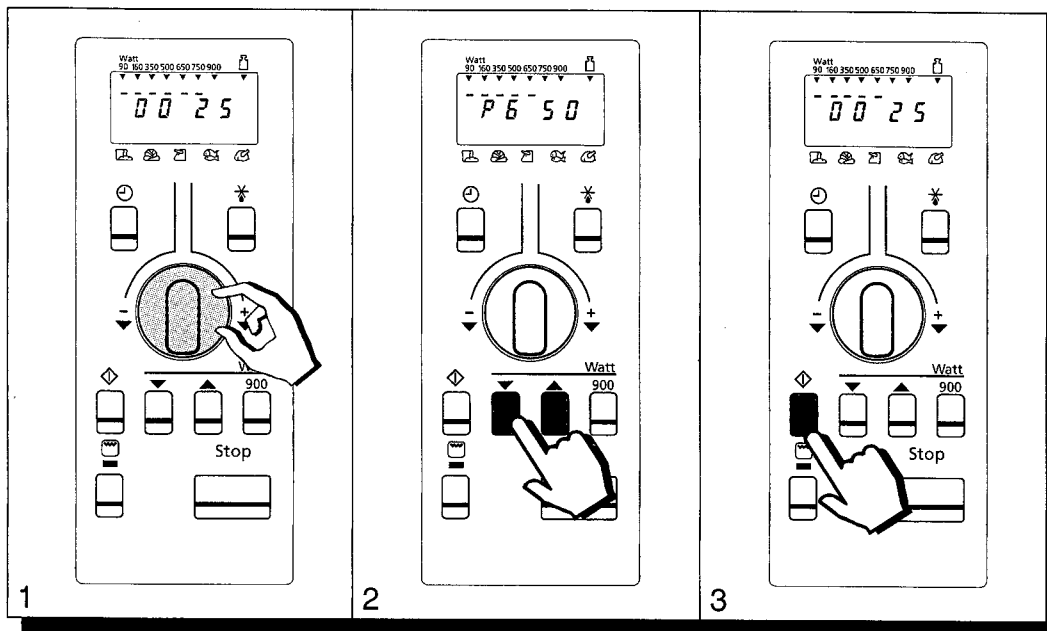
Regulação do relógio
Inställning av klockan
Indstilling af ur

Stilling av klokken
Kellonajan asetus



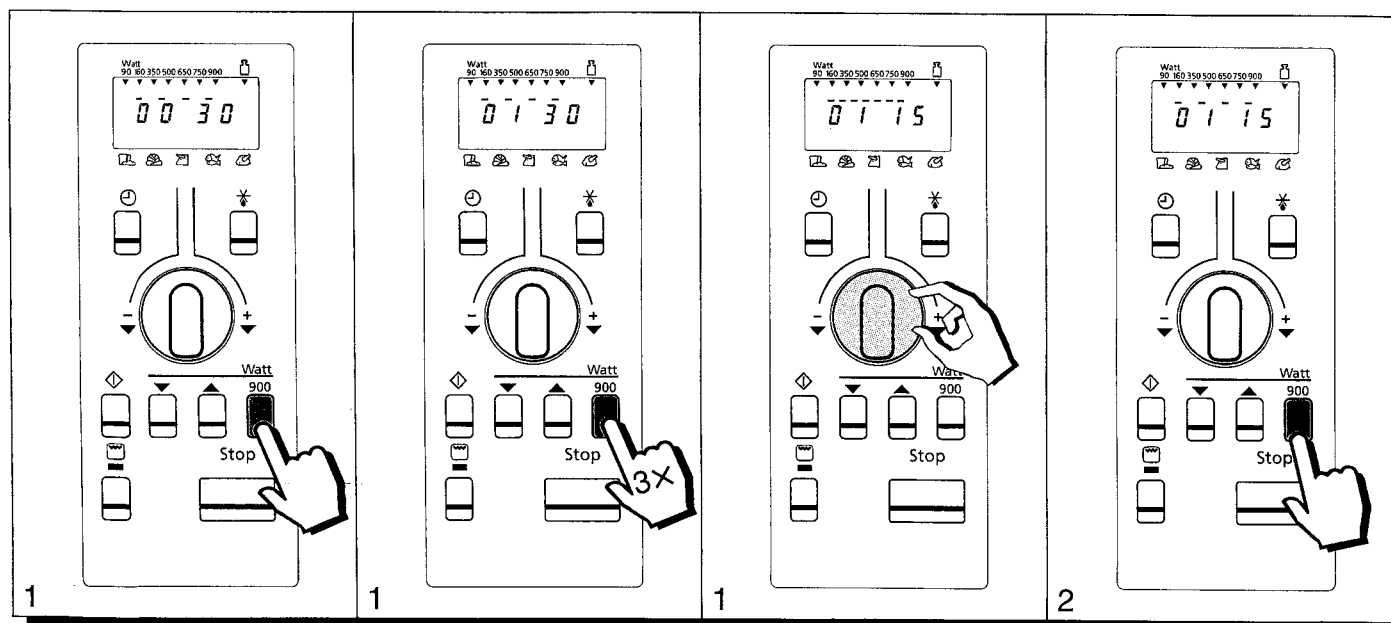
Time and power (P)
Zeit und Leistungseinstellung (P)
Réglage de la durée et de la puissance (P)
Tijd en energieniveau (P)
Tempo e potenza (P)
Tempo e potência (P)

Tid och effekt (P)
Tid og effekt (P)
Tid og effekt (P)
Aika ja teho (P)
Tiempo y potencia (P)



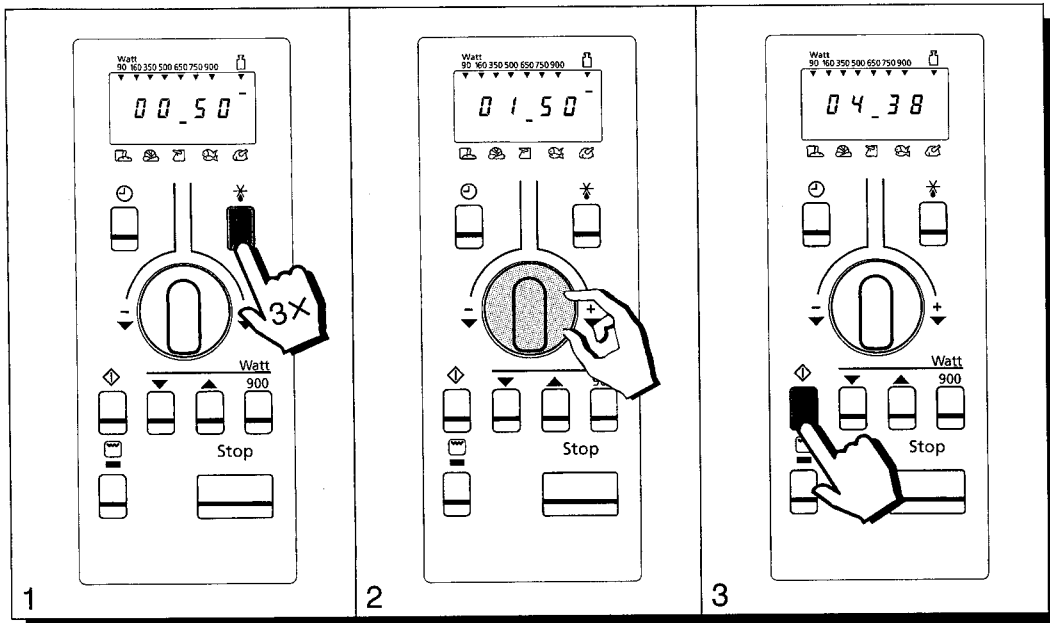
Rapid-Start setting
Rapid-Start
Rapid-Start
Rapid-Start stand
Introduzione funzione Rapid-Start
Regulación función Rapid-Start
Regulação de Rapid-Start
Inställning av Rapid-Start
Rapid-Start indstilling
Rapid-Start innstilling
Rapid-Start-toiminto

Manual time setting for Rapid-Start
Rapid-Start mit manueller Zeiteinstellung
Rapid-Start avec réglage manuel de la durée
Rapid-Start stand met handmatig ingestelde tijd
Regolazione manuale tempo funzione Rapid-Start
Regulación manual de tiempo para función Rapid-Start
Regulação manual do tempo de "Rapid-Start"
Manuell inställning av Rapid-Start
Manuel Rapid-Start indstilling
Manuel Rapid-Start innstilling
Ajan asetus käsin Jet-toiminnossa



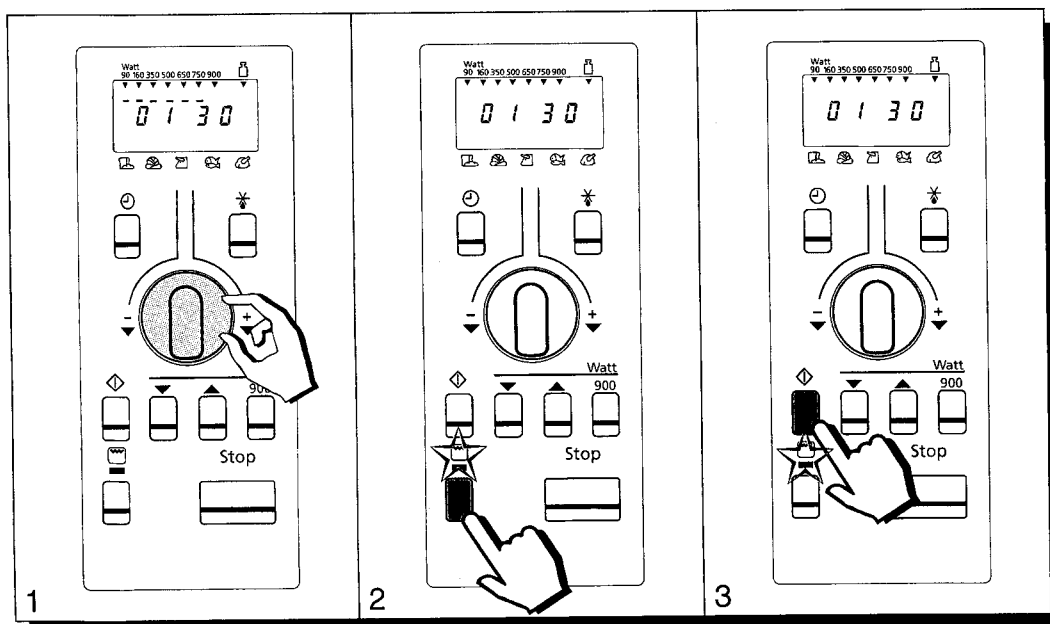
Automatic defrost
 Auftauautomatik
 Décongélation automatique
 Automatisch ontdooien
 Scongelamento automatico
 Descongelación automática

Descongelção automática
 Automatisk upptining
 Automatisk optøning
 Automatisk opptining
 Automaattinen sulatustoiminto



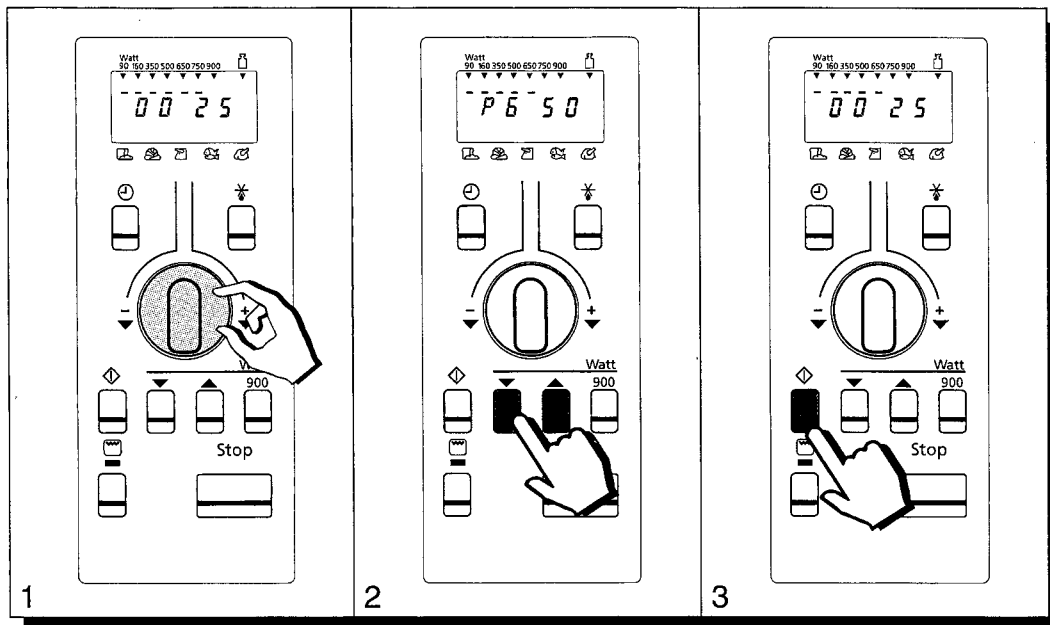
Grill setting
 Inbetriebnahme des Grills
 Fonction Grill
 Grill instellen
 Introduzione funzione grill
 Regulación Grill

Regulação para grelhar
 Inställning av GRILL
 Grill inställning
 Grill innstilling
 Grillin asetetus



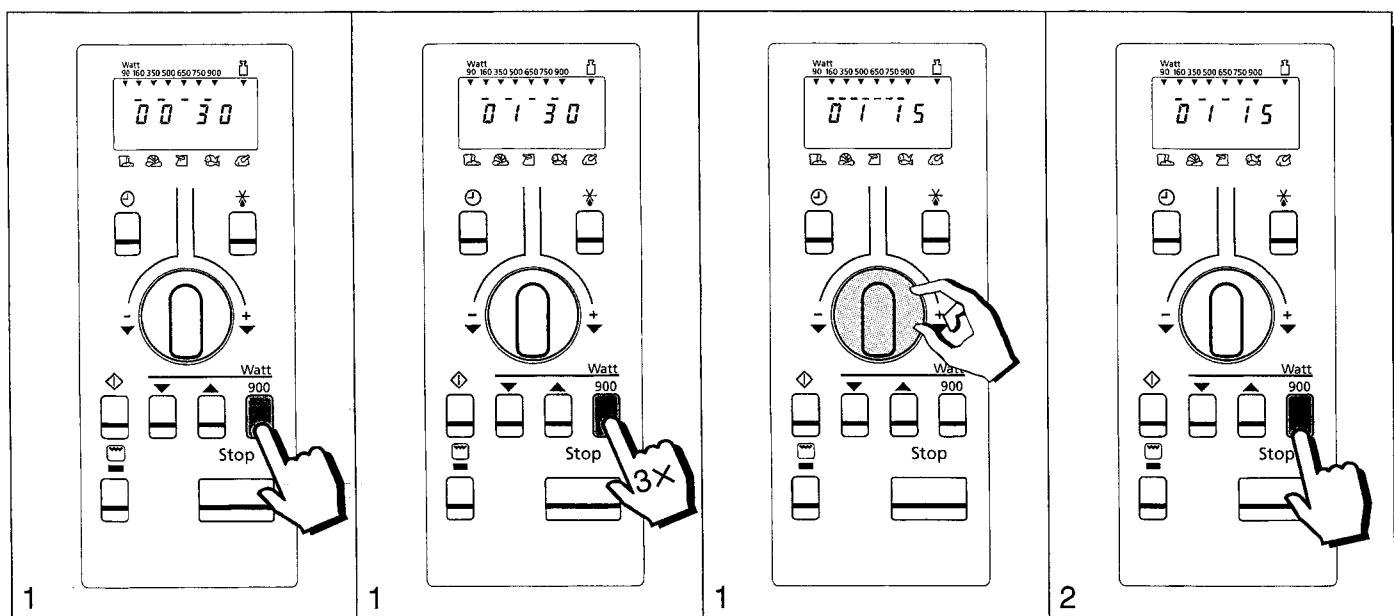
Time and power (P)
Zeit und Leistungseinstellung (P)
Réglage de la durée et de la puissance (P)
Tijd en energieniveau (P)
Tempo e potenza (P)
Tempo e potência (P)

Tid och effekt (P)
Tid og effekt (P)
Tid og effekt (P)
Aika ja teho (P)
Tiempo y potencia (P)



Rapid-Start setting
Rapid-Start
Rapid-Start
Rapid-Start stand
Introduzione funzione Rapid-Start
Regulación función Rapid-Start
Regulação de Rapid-Start
Inställning av Rapid-Start
Rapid-Start indstilling
Rapid-Start innstilling
Rapid-Start-toiminto

Manual time setting for Rapid-Start
Rapid-Start mit manueller Zeiteinstellung
Rapid-Start avec réglage manuel de la durée
Rapid-Start stand met handmatig ingestelde tijd
Regolazione manuale tempo funzione Rapid-Start
Regulación manual de tiempo para función Rapid-Start
Regulação manual do tempo de "Rapid-Start"
Manuell inställning av Rapid-Start
Manuel Rapid-Start indstilling
Manuel Rapid-Start innstilling
Ajan asetus käsin Jet-toiminnossa



Clock button
Taste für Tageszeit
Touche horloge
Knop voor het instellen van de 24 uurs klok
Pulsante orologio
Botón del reloj
Botão do relógio
Klockknapp
Knap for indstilling af ur
Jetknapp
Jet-painike

Digital display
Digitalanzeige
Affichage digital
Digitaal display
Display digitale
Visor digital
Mostrador digital
Teckenfönster
Display
Digitalt panel
Digitaalinen näyttö

Autoweight defrost button
Taste für Auftauautomatik
Touche décongélation automatique
Knop voor automatisch ontdooien
Pulsante scongelamento automatico per peso
Botón de descongelación automática por peso
Botão de descongelação "Autoweight"
Auto-upptinningsknapp
Knap for auto-optøning
Autovekt tineknapp
Automaattisen sulatuksen painike

Power level buttons
Tasten für Mikrowellenleistungsstufen
Touches de sélection de puissance
Knoppen voor energieniveau's
Pulsanti livell potenza
Botones de nivel de potencia
Botões de nivel de potência
Effektknappar
Knapper for valg af effektstyrke
Effektnivåknapper
Tehon valitsimet

Start button
Starttaste
Touche de mise en marche
Starttoets
Pulsante di avviamento
Puesta en marcha
Botão de ligar
Startknapp
Startknap
Startknapp
Käynnistyspainike

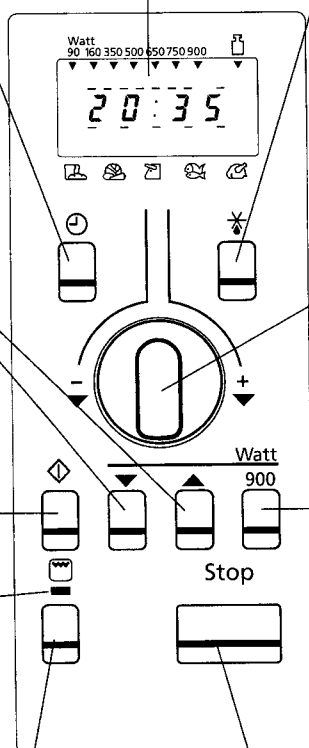
Indicator lamp
Kontrolleuchte
Voyant
Lampje
Spia
Luz indicadora
Lâmpada indicadora
Kontrollampa
Kontrollampe
Indikatorlampe
Merkkivalo

Time knob
Zeiteinstellknebel
Bouton minuteur
Knop voor het instellen van de bereidingstijd
Manopola tempo
Selector de tiempo
Botão de temporizador
Tidsratt
Tidsur
Tidsknapp
Ajastin

Rapid button
Rapid-Start
Touche Rapid
Rapid knop
Pulsante Rapid
Botón de Rapid
Botão Rapid
Rapid-knapp
Rapid-knap
Rapid-knapp
Rapid-painike

Grill button
Taste für Grillbetrieb
Touche Gril
Knop voor grill
Pulsante GRILL
Botón del grill
Botão de grelhar
Knapp för GRILL
Knap for grillindstilling
Grillknapp
Grillipainike

Stop button
Stoptaste
Touche arrêt
Stop knop
Pulsante arresto
Botón de parada
Automatica por peso
Stoppknapp
Stopknapp
Stoppknapp
Pysäytyspainike



ENGLISH

Technical specifications

Supply voltage	For UK 240 V/50 Hz For other English speaking cuntries 230 V/50 Hz
Power consumption	2600 W
Fuse	For UK 13 A For other English speaking cuntries 16 A
Microwave power (acc to IEC 705, 1000 g water)	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Power grill	1000 W
Microwave power grill+microwaves	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Time setting	In steps by: 5 sec up to 60 sec 15 sec in interval 1–3 min 30 sec in interval 3–6 min 1 min in interval 6–20 min 5 min in interval 20–90 min
Dimensions:	Height×width×depth
Outer dimensions	277×545×338 mm
Oven compartment	210×340×290 mm

ESPAÑOL

Datos técnicos

Voltaje de suministro	230 V/50 Hz
Consumo de potencia	2600 W
Fusible	16 A
Potencia del microondas	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W
(cta. a IES 705, 1000 g de agua)	90 W
Potencia Grill	1000 W
Potencia de microondas	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Selección de tiempos para cocinar	Fases sucesivas En fases de: 5 seg hasta 60 seg 15 seg en intervalo 1–3 min 30 seg en intervalo 3–6 min 1 min en intervalo 6–20 min 5 min en intervalo 20–90 min
Medidas	Alto×ancho×profundo
Medidas exteriores	277×545×338 mm
Compartimiento del horno	210×340×290 mm

SUOMI

Tekniset tiedot

Käyttöjännite	230 V/50 Hz
Tehon tarve	2600 W
Sulake	16 A
Mikroaaltoteho (IEC 705, 1000 g vettä)	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Teho Grill	1000 W
Mikroaaltoteho Grill + mikroaalto	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Aikakykimen säätö	Porrastettu 5 s 60 sekuntin asti 15 s välillä 1–3 min 30 s välillä 3–6 min 1 min välillä 6–20 min 5 min välillä 20–90 min
Mitat	Korkeus×leveys×syvyys
Ulkomitat	277×545×338 mm
Unitilla	210×340×290 mm

DEUTSCH

Technische Daten

Netzspannung	230 V/50 Hz
Leistungsaufnahme	2600 W. Für Schweiz 2300 W
Sicherung	16 A. Für Schweiz 10 A
Mikrowellenleistung	900 W, 750 W, 650 W (nach IEC 705, 1000 g Wasser)
Leistung für Grill	500 W, 350 W, 160 W
Mikrowellenleistung für Grill + Mikrowellen	90 W
Zeiteinstellung für Zubereitung	1000 W in Stufen von: 5 sek bis zu 60 sek 15 sek im Intervall 1–3 min 30 sek im Intervall 3–6 min 1 min im Intervall 6–20 min 5 min im Intervall 20–90 min
Abmessungen	Höhe×Breite×Tiefe
Außenmaße	277×545×338 mm
Garraum	210×340×290 mm

PORTUGUÊS

Especificação técnica

Voltagem	230 V/50 Hz
Potência de consumo	2600 W
Fusíveis	16 A
Potência de saída microondas	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W
90 W	
Potência Grill	1000 W
Potência de saída microondas Grill + microondas	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Regulação de tempo	Em etapas de: 5 seg. até 60 seg. 15 seg. de intervalo 1–3 min. 30 seg. de intervalo 3–6 min. 1 min. de intervalo 6–20 min. 5 min. de intervalo 20–90 min.
Dimensões	A×C×P
Exteriores	277×545×338 mm
Interiores	210×340×290 mm

FRANÇAIS

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance absorbée	2600 W. Pour SUISSE 2300 W
Fusible	16 A. Pour SUISSE 10 A
Puissance restituée micro-ondes	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W
90 W	
Puissance Auto-Gril	1000 W
Puissance restituée micro-ondes	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Auto-Gril + micro-ondes	
Réglage du temps de cuisson	Par pas de: 5 sec jusqu' à 60 sec 15 sec entre 1 et 3 min 30 sec entre 3 et 6 min 1 min entre 6 et 20 min 5 min entre 20 et 90 min
Dimensions: extérieures	Hauteur×largeur×profondeur
Dimensions intérieures	277×545×338 mm 210×340×290 mm

SVENSKA

Tekniska data

Nätspänning	230 V/50 Hz
Effektförbrukning	2600 W
Säkring	10 A trög
Mikrovågseffekt enl IEC 705, 1000 g vatten)	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W, 90 W
Effekt Grill	1000 W
Mikrovågseffekt Grill + mikrovågor	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Tidsinställning för i steg om:	5 sek upp till 60 sek 15 sek i intervallet 1–3 min 30 sek i intervallet 3–6 min 1 min i intervallet 6–20 min 5 min i intervallet 20–90 min
tillagning	H×Br×Dj
Dimensioner	277×545×338 mm
Yttermått	210×340×290 mm
Ugnsutrymme	

NEDERLANDS

Technische specificaties

Netspanning	230 V/50 Hz
Aansluitwaarde	2600 W
Netzekering	16 A
Nuttig vermogen magnetron volgens IEC 705, 1000 g water)	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W
90 W	
Vermogens Grill	1000 W
Nuttig vermogen magnetron Grill + magnetron	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Instelling van de kooktijd in seconden	In stappen van: 5 sec bij een insteltijd tot 60 sec 20–90 min 15 sec bij een insteltijd van 1–3 min 30 sec bij een insteltijd van 3–6 min 1 min bij een insteltijd van 6–20 min 5 min bij een insteltijd van
Afmetingen	Hoogte×Breedte×Diepte
Apparaat	277×545×338 mm
Ovenruimte	210×340×290 mm

DANSK

Tekniske data

Netspænding	230 V/50 Hz
Tilslutningseffekt	2300 W
Sikring	10 A
Mikrobølgeeffekt (i henj. fil IEC 705, 1000 g vand)	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W, 90 W
Effekt Grill	1000 W
Effekt Grill + mikrobølge	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Indstilling af tilberedningstid	Indstilling i trin af: 5 s op til 60 s 15 s i intervallet 1–3 min. 30 s i intervallet 3–6 min. 1 min. i intervallet 6–20 min. 5 min. i intervallet 20–90 min. Højde×bredde×dybde
Dimensioner	277×545×338 mm
Ydre måt	210×340×290 mm
Ovnrum	

ITALIANO

Specifiche tecniche

Voltaggio	230 V/50 Hz
Consumo	2600 W
Fusibile	Per la Svizzera 2300 W 16 A Per la Svizzera 10 A
Potenza microonde (secondo IEC 705, 1000 g di acqua)	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W
90 W	
Potenza Grill	1000 W
Potenza microonde Grill + microonde	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Regolazione di tempo per la cottura	Incrementi di un secondo Incrementi successivi: 5 s fino a 60 secondi 20–90 minuti 15 s nell'intervallo da 1 a 3 minuti 30 s nell'intervallo da 3 a 6 minuti 1 min nell'intervallo da 6 a 20 minuti 5 min nell'intervallo da
Altezza×Larghezza×Profondità	277×545×338 mm
Dimensioni	210×340×290 mm
Dimensioni esterne	
Apparaat	
Dimensioni della cavità del forno	

NORSK

Tekniske spesifikasjoner

Spennning	230 V/50 Hz
Effektforbruk	2600 W
Sikring	16 A
Mikrobølgeeffekt (Iflg. IEC 705, 1000 g vann)	900 W, 750 W, 650 W, 500 W, 350 W, 160 W, 90 W
Effekt Grill	1000 W
Mikrobølgeeffekt Grill + mikrobølge	650 W, 500 W, 350 W, 160 W
Tidsinnstilling for koking	Ett sekunds trinn i trinn av: 5 sek opp til 60 sek 15 sek intervall – 1–3 min 30 sek intervall – 3–6 min 1 min intervall 6–20 min 5 min intervall 20–90 min
Dimensjoner	Høyde×Bredde×Dybde
Utvendig	277×545×338 mm
Ovnsrom	210×340×290 mm

This product is manufactured to comply with the radio Interference requirements of the council directive 87/308/EEC.

Data for test heating performance in accordance with IEC 705.

The International Electrotechnical Commission, SC 59H, has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

Test	Approx. time	Power level	Weight
A	8 min	750W	750 g
B	5 min	750W	475 g
C	13 min	750W	900 g
Defrosting, minced meat	14 1/2 min		500 g